

---

This is the **published version** of the article:

Zhang, Xinyu; Ripoll, Odile, dir.; Torres Hostench, Olga, dir. Traducción de los nombres de los platos chinos y su relación con herramientas de traducción automática. 2017. 94 p.

---

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/188589>

under the terms of the  license

**Máster oficial en Traducción, Interpretación y Estudios Interculturales**



**Universitat Autònoma de Barcelona**

**TRABAJO DE FIN DE MÁSTER**

**Traducción de los nombres de los platos chinos y su relación  
con herramientas de traducción automática**

**Autora: Zhang Xinyu**

**Directoras: Odilia Ripoll López**

**Olga Torres Hostench**

## **Agradecimientos**

Quisiera expresar mi sincero agradecimiento a mi directora Odilia Ripoll López y Olga Torres Hostench, por su inmenso apoyo, ayuda y paciencia continua.

Al Departamento de Traducción y la Interpretación de la UAB por brindarme la oportunidad preciosa de cursar el Máster.

A mis familiares por su compañía en todo momento.

A mis compañeros de estudio por su amistad sincera y su constante estímulo.

Y a todos los que me hayan ayudado durante la creación de la presente tesis.

## ÍNDICE

<b>Introducción .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Dificultades de la traducción de los nombres de los platos chinos.....</b>	<b>6</b>
1.1 Ingredientes.....	6
1.2 Color, aroma y sabor.....	6
1.2.1 Color.....	7
1.2.2 Aroma y sabor .....	7
1.3 Forma .....	8
1.4 Técnicas culinarias.....	8
1.5 Utensilios de cocina .....	10
1.6 Topónimos .....	10
1.7 Antropónimos .....	11
1.8 Metáforas .....	11
1.9 Cuentos históricos.....	12
<b>2. Técnicas de traducción aplicadas y factores influyentes de su elección .....</b>	<b>13</b>
2.1 Técnicas de traducción aplicadas.....	13
2.1.1 Traducción literal .....	14
2.1.2 Descripción.....	14
2.1.3 Amplificación.....	15
2.1.4 Generalización.....	16
2.1.5 Particularización.....	16
2.1.6 Préstamo .....	17
2.1.7 Adaptación.....	17
2.1.8 Reducción.....	18
2.1.9 Transposición .....	19
2.2 Factores influyentes en la elección de las técnicas de traducción .....	19

2.2.1 Culturemas.....	19
2.2.2 Medios y destinatarios .....	21
<b>3. Análisis de la traducción automática de la gastronomía china .....</b>	<b>22</b>
3.1 Introducción a la TA y herramientas utilizadas .....	22
3.1.1 Introducción a la traducción automática .....	22
3.1.2 Google Translate .....	25
3.1.3 Baidu Translate.....	27
3.1.4 Bing Translator.....	29
3.2. Lista de platos de gastronomía china .....	31
3.3 Resultados de las tres herramientas de TA .....	35
3.4 Percepción y preferencias de los usuarios .....	39
3.5 Análisis de los platos según las preferencias de los usuarios .....	40
3.5.1 Conclusiones del apartado .....	52
3.6 Comparación entre el análisis propio y los resultados preferidos.....	53
3.6.1 Conclusión del apartado .....	68
3.7 Análisis de las técnicas de traducción observadas en las propuestas de traducción automática .....	68
3.7.1 Tabla de comparación de las traducciones de los motores.....	68
3.7.2 Tabla de comparación de los tres motores .....	73
3.7.3 Conclusión del apartado .....	74
<b>4. Conclusiones.....</b>	<b>75</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>77</b>
<b>Anexo.....</b>	<b>87</b>

## Introducción

En la actualidad, la gastronomía china desempeña un papel renombrado e importante en el mundo. Se encuentran restaurantes chinos casi en todos los continentes. La gastronomía de China es sumamente rica no solo por su exquisitez, sino por sus abundantes variantes locales y variadas técnicas culinarias, las cuales reflejan su cultura milenaria relacionada con la sociedad, la medicina y la filosofía china.

Durante el proceso de su expansión, por ejemplo, en el mundo hispanico, inevitablemente se requiere la traducción española de los nombres de los platos chinos. A causa de la gran diferencia cultural y lingüística entre Occidente y China, resulta muy difícil traducir estos nombres, ya que la denominación de los platos chinos depende de una gran variedad de factores: o bien consiste en una descripción del sabor o del color, o bien tiene relación con un personaje histórico o con una anécdota antigua. En este trabajo se enumeran las dificultades de la traducción y se proponen ciertas técnicas de traducción para resolverlas; es más, se analiza también los factores influyentes para seleccionar estas técnicas.

Además, se realiza un estudio comparativo de traducción de platos chinos con herramientas de traducción automática con tres herramientas (Google Translate, Baidu Translate y Bing Translator). Para conocer cuál es el mejor motor para la combinación chino-español, se ha preguntado a usuarios digitales que elijan qué propuesta es la mejor (sin saber qué motor ha traducido cada propuesta). Así pues, al principio, se identifican las dificultades de traducción para finalmente analizar cómo los motores de traducción automática las han resuelto.

**Palabras clave:** nombres de platos chinos; técnicas de traducción; herramientas de traducción automática

## 1. Dificultades de la traducción de los nombres de los platos chinos

Resulta muy difícil traducir los nombres de los platos chinos al castellano, dado que la denominación de los platos proviene de una amplia gama de factores, los cuales no siempre corresponden a la gastronomía occidental, o mejor dicho, en pocas ocasiones se encuentran equivalencias. En el presente capítulo, se enumeran nueve factores principales con respecto a los nombres, lo que ofrece una visión más clara al respecto de este tema. En este capítulo, se añade la traducción literal entre paréntesis después del chino para facilitar la lectura.

### 1.1 Ingredientes

La gastronomía china abarca una gran variedad de ingredientes, desde verduras, frutas hasta múltiples tipos de carne y mariscos. Ahora bien, las diferencias entre los platos chinos y los occidentales radican en tres aspectos: el primero, el exotismo de los ingredientes; el segundo, los hábitos dietéticos; y el último, el uso de las hierbas medicinales.

A causa de la gran distancia geográfica y cultural, para el mundo occidental, existen

cdw p f c p v g u " k p i t g f k g p v g u " g z » v k e q (halop " n c " e q  
d n c p e q ð " \* ð q h w + \* . é ð n " ð j k p c ¶ e g ð " ö f " g \* " c n | q w h q c + k . h " c õ " t q  
õ ö " \* ° c o g " e j k p q + . " g v e 0 " R q t " q v t c " r c t v g . " v c o  
u g " u w g n g " e q o g t " g p " Q ð è k f g p v g . f ö y " c \* n v g p t c v e w q i ð c q + " . õ " g

Es más, la gastronomía china tiene la fama de combinar la medicina tradicional con la dieta cotidiana, lo que implica el uso de hierbas medicinales. Entre ellas, destacan

õ ö " \* d w n d q " f g " ñ k g k q n n c' w ö' f l l i g g + n q w q + \* . d " c õ { c u " f g " Goji), etc.

No cabe ninguna duda de que estos tipos de ingredientes causarían perplejidad en los países extranjeros, por lo tanto, se requiere una buena traducción.

### 1.2 Color, aroma y sabor

La gastronomía china constituye más bien un arte culinario, puesto que se basa en los cánones de *tiān qīng tǐ*. "c t q o c" { " u c d q t ö . " n q " s w g " u k i p k h tres requisitos principales: colores vivos, aroma atrayente y un sabor exquisito.

### 1.2.1 Color

Son importantes los colores de un plato, sobre todo, se prefieren los colores vivos, dado que representan la alegría y la vitalidad en la cultura china. Por ejemplo: en el *r n c v q " ò ö " \* c n g v c " f g " v k d w t » p " e q e k p c f c " c n " d n c r t k o g t " e c t ^ e vög" t\*" vfggt "p ã t c " t q l c òjo{ Ademàs,esk p c f c + " c g p e w g p v t c " w p " g l g o r n ò " v q k e ð ð g ò r g t n c u . " l c f g e w { q " p q o d t g ò ' ð c g e n ò ' ð \* l. c' ð g ¶ öv" c \* l" c { f" gō+ . " s w g " e q p en los tres ingredientes de esta sopa: arroz, espinaca y tofu, como metáforas de los colores blanco y verde.*

### 1.2.2 Aroma y sabor

El aroma y el sabor, desde luego, son esenciales en la comida china. Los chinos *d w u e c p " t g h k p c o k g p v q " g p " g u v q u " f q u ò c ' u s w g v q u " u k i p k h k e c " ò e k p e q " u c d el salado, el ácido, el picante, el c ö " k p e n amargo y el dulce. Ademàs de estos cinco sabores, el sabor fresco, el mal olor y el sabor òna ö " v c o d k ^ p " u q p " o w { " h t g e w g p v g u 0 " G n " r t k o g t q " sabor esencial. El condimento glutamato monosódico (MSG) es la esencia sintética más utilizada para obtener este sabor. El segundo proviene principalmente de un plato e n ^ u k e qö" ò\* v q h w " f g " q n q t " f g u c i t c f c d n g + 0 " U g " v que huele muy mal, sin embargo, sabe bastante bien. El tercero consiste en un sabor propio del estilo Sichuan, que suele ser picante 0 Maō " g z la sanción de que la lengua se paraliza por ò ö " \* r k o k g p v c " f g " U k e j w c p + . " w p " v k r*

Estos sabores son los principales; de hecho, los platos chinos tienen más de 500 sabores distintos, porque en la cocina se combinan y mezclan con numerosos tipos de aderezo: aceite de sésamo, aceite de cacahuete, salsa de soja, salsa de ostras, licor para cocinar, jengibre, anís estrellado chino, cáscara de mandarina, pasta de judías



h g t o g p v c f c u í " G p " n q u " p q o d t g u " f g " o w e j q u " r n c v  
 ò " \* e c t r c " c i t k föw"n\*eegc+p.i"tõg l q u " c o g t k e c p q u "  
 ò " \* r c v q " f g " c i w c " \* u r d k p æ f j æ u . " s õ w g " j w g n g p g t p l g g p +  
 con cinco aromas), etc. Constatamos que el tema del color, del aroma y del sabor de la  
 comida china es bastante complicado de traducir.

### 1.3 Forma

Otro elemento característico es la forma. En Occidente, en general, se corta la  
 comida antes de comer, sobre todo la carne, por el contrario, los chinos la cortan de  
 diferentes formas y tamaños antes de cocinarla dando una variedad de formas a los  
 ingredientes. Se los suele cortar en trozos medianos o pequeños, rodajas, triturados,  
 picados, cubos, tiras, filetes, etc. Por ejem r n q . " ò " \* v k t c u " f g " v g t p g t  
 { " t g x w g n v c u " g p ò 'u g h k n g v g u " f g " v g t p g ò c " e q e k p  
 (berenjenas con carne picada).

C f g o a u " f g " g u v c u " h q t o c u " t g i w n c t g u . " g z k u v g p  
 ò " \* r g | " f g " c t f una forma muy parecida a dicho animal. Otro "  
 g l g o r n q " g ü " õ v q h ). Tai y con el nombre indica, este plato tiene  
 n c " h q t o c " f g n " u ¶ o d q n q " f g " V c k l k 0 " õ W p " h à n n q v t k " o f q g " r  
 t k ° » p " u c n v g c f c " { " t g x w g n w g f g w g t g g g p p v g u g " G u  
 de trigo, una fruta de lichi, el carácter chino de 'shou', un peine, una orquídea una capa  
 f g " r c l c " f g " n c " n n w x k c . " g v e 0 ò " \* N k w " L w p t w " 4 2 3

La traducción de las formas de los platos resulta menos difícil que los primeros  
 factores analizados, pero en todos los casos, hay que tener en cuenta estas diferencias  
 al traducir.

### 1.4 Técnicas culinarias

---

<sup>1</sup> El Taiji es el principio generador de todas las cosas según la filosofía china tradicional. De él surgen el yin y el  
 yang, véase *Taiji* <https://es.wikipedia.org/wiki/Taiji>.

Las técnicas culinarias de China constituyen un arte gastronómico. Existen más de 20 métodos de cocción, los cuales dan lugar a los numerosos tipos de sabores y aromas.

N " r t k p e k r c n g u " o c p g t " u " f g " e " f e " k p c " . " e q p u k u  
 ò ò ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò . " ò ò .  
 etc. Existen muchos platos denominados en este modo: ò " \* r g u e c f q " n k i  
 c n " x c r q t " f g " E ' p r g p e c f q " j g t x k f q " \* g p t p g w e + . t q d  
 e q e k p c f c " : \* ò q u v k n n c u u c " f f g u " + e c ' t p " g \* t v q q " o c v g u " { " j w  
 salteados y revueltos), etc. Algunos de estas técnicas culinarias tienen equivalentes en  
 e c u v g n n c p o f r e f ) . e " q ò o " q \* " c ò u c ò t " + \* . e ' q f e ' g t + 0 " U k p " g o d c t i q .  
 ellas no corresponde directamente a las de Occidente, dado que, por un lado, los  
 métodos de cocción chinos son más numerosos que los occidentales, y por el otro, un  
 carácter de la escritura china puede indicar muchos procedimientos y además, varios  
 condimentos.

A continuación, se analizan dos técnicas ò " { ò ò

ò " g u " o w { " w v k n k | c f c . " { " u g " e c t c e v g t k | c " r  
 color proviene de un condimento típico: la salsa de soja. Esta técnica abarca dos partes:  
 n c " r t k o g t c . " ò u c n v g c t ò " n q u " k p i t g f k g p v g u = " n c  
 wok y cocerlos con unas especias. Evidentemente, será imposible encontrar un  
 equivalente perfecto en español, dado que no existe la salsa de soja, ni se cocina en wok.

Otra técnica es ò ò . " e w { q " u k i p k h k e c f q " e j k p g " g u " e q e  
 ciertos aderezos con agua en fuego fuerte hasta que hierva, y después, cocerlos en fuego  
 lento por un tiempo prolongado. Un solo carácter encierra tantos procesos, por lo que  
 será imposible traducirlo con exactitud con una palabra. Algo parecido en el mundo  
 hispánico será el estofado, cuya apariencia y manera de preparación son muy parecidas  
 a las de China. Sin embargo, el *Diccionario de Real Academia Española* lo define:  
 ò i w k u q " s w g " e q p u k u v g " g p " w p " c n k o g p v q " e q p f k o  
 cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza  
 c " h w g i q " n g p v q " u k p ", por lo que esta equivalencia no es exacta. p k " c t q o

Por lo tanto, la traducción de las técnicas culinarias supone una mayor dificultad. Para solventar este problema, será imprescindible aplicar las técnicas de traducción seleccionadas adecuadamente.

### 1.5 Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina y de mesa chinos tienen una larga historia y son muy distintos de los que se suelen utilizar en Occidente. Generalmente, los utensilios de cocina, todo tipo de recipientes, no son los mismos que los que se utilizan en la mesa. Sin embargo, algún tipo de comida combina los dos y se presentan de una particular

h q t o c . " v c n g u ð è ħ v ħ k ð secas en cazuelas u. c" uō ö " \* e c t p g t q " cocinado en olla de barro) . " ð ö " \* e c | w g n c " f g n " r g e j q " f g " x ð ö " \* h k f g q u " g p " e c | w g n c + 0

En cuanto a la traducción, es importante documentar bien estos utensilios chinos, aunque no siempre se pueden encontrar equivalentes.

### 1.6 Topónimos

La denominación de los platos chinos comprende una amplia aplicación de topónimos, que normalmente, o bien indican el origen de esa comida, o bien son los lugares más representativos de ella.

A causa del inmenso territorio chino, los platos denominados por topónimos son

p w o g t q u q u < " œ " \* e c p i t g l q u " i t c p f g u " f gön" " N c i q " \* r c v q " c u c f q " f g "öD g\* h k k f p i q u ." g ũ v k t c f qöu""\*fcgn" gNvccp" | j f g " v k d w t » p " f g "ö \ " w\* ø r c q p n n . q F' œ q q n e k w f + q . " "öñón de L k p j w c + " í

Existen topónimos conocidos, como Beijing, pero también hay otros lugares no tan famosos. De ahí surgen dos cuestiones principales acerca de la traducción: por una parte, hay que decidir si se traducen los topónimos o no; por otra parte, hay que cuidar las normas de transcripción.

## 1.7 Antropónimos

Igual que los topónimos, los antropónimos se utilizan frecuentemente en la denominación de la comida. En general, se tratan de los nombres de los creadores de esos platos o de los personajes históricos que tenían relación con ellos, o bien c

q " d k g p " x w n i c t g u 0 " C n i w p q u " g d 'g 'ö 'æ 'a t p g 'f 'g 'g 'h 'h 'p 'i r  
õ " \* r q n n q " f g " M w p "i \* R q h w ". f 'g " O c r q + . " g v e 0 . "  
u q p " õ " \* c n k n q 'u f 'g 'g 'l 'w k l m g k + \* f 'ñ c v q " e q o r w g u v q "  
N k " J q p i | j c p i " +\* .r "q ñ n h c' qf +

Los nombres mencionados hacen referencia respectivamente a: Su Dongpo (苏轼), un gran escritor, importante pintor y calígrafo de la Dinastía Song del Norte; Ding Baozhen (丁保珍), fue gobernador de Sichuan, propietario de un restaurante de la Dinastía Qing; Yang Guifei (杨贵妃), fue la consorte favorita del emperador de la Dinastía Tang y una de las Cuatro Bellezas de la Antigua China; Li Hongzhang (李鸿章), fue un gran ministro gubernamental y estadista de la Dinastía Qing; Cao Cao (曹操), es un emperador de la Dinastía Wei.

Algunos de estos platos son conocidos: Pollo Kung Pao y Mapo tofu, pero los restantes suenan bastante extraños a los extranjeros, de ahí que se requiere una reflexión sobre este problema.

## 1.8 Metáforas

Con el objetivo de conseguir una estética determinada en la denominación de los platos, se usan generalmente metáforas, las cuales son capaces de transmitir figuradamente la presentación de la comida y visualizarla. Los platos relacionados típicos u q p < " õ ö " \* j q t o k i c u " v t g r c pö f' q\* "r w k p o "k a g t p d v q q n u + " .f "g õ  
f g " v k i t g + .ö "" õ\* e c d g | c " f g " n g » p " t qöl "c\*ug"n{ "" oecqtekupecc  
f g u r k f k ² p f q u g " f g " õndulce de papa de dragón), etc.. Como se puede ver entre paréntesis, las traducciones literales no indican nada en concreto.

A continuación, se exponen tres ejemplos. õ " \* j q t o k i c u " v t g r c p  
a t d q n + . " n c u " õ j q t o k i c u õ " j c e g p " t g h g t g p e k c " c "

c t t q | 0 " N q " o k u o q " q ö w \* e g d g q r p j a s y c ó c i n a d a s), que p " son albóndigas grandes hechas de carne de cerdo que por su color y forma parecen esa parte del cuerpo del animal. R q t " À n v k ò q' \* f ð n e g " f g " d c t d c " f g " f t f g " f w n e g 0 " F c f q " s w g " r c t g e g p " w p c u " d c t d c u " d n c

La dificultad de traducir metáforas constituye otro problema. A pesar de que c n i w p q u " r n c v q u " <sup>2</sup>ö c' n' g ü 't ø ð i q 'u ð' v t g r 3cöp" f\* qf "wwnpe" g<sup>a</sup> "t d f g " n c " d c t d c " f g ö' "f \*t æ ci d g p | + c" "{ f' gō " n g » p + " g u v <sup>a</sup> p " t g e c del español, para la mayoría de los extranjeros, los nombres con metáforas no están al alcance de su comprensión.

## 1.9 Cuentos históricos

Finalmente, el último tipo de dificultad trata de los cuentos históricos chinos. Estos referentes culturales consisten en los elementos más complicados de la denominación i c u v t q p » o k e c 0 " V q o c o q u " e q ò q d w f g ò u a q v g h ù q d t g que realmente trata de una mezcla de mariscos, una variedad de carne y ciertas verduras y hongos en una sopa cocinada a fuego lento. Este nombre tiene su origen en varios cuentos y leyendas, por lo que todavía resulta más difícil verificar su verdadera fuente. A continuación, se extiende uno de los cuentos populares.

Dicen que un funcionario de la provincia Fujian en la Dinastía Qing obsequió al gobernador Zhou Lian ofreciéndole un banquete, en el que se sirvió un plato hecho por o <sup>a</sup> u " f g " x g k p v g " v k r q u " f g " k p i t g f k g p v g u " k p e n w { ö felicidad y longevidad). Al gobernador le encantó este plato, y desde entonces se fue transmitiendo. Dado que en el dialecto de Fuzhou (la capital de la provincia Fujian) n c " r t q p w p e k c öe "k g » p "" of w g {" "õ r c t ög .e "k u f g c "" f c g" p ñ q o k p » " g n " r el segundo nombre posteriormente.

<sup>2</sup> Véase *Hormigas trepando un árbol* [https://es.wikipedia.org/wiki/Hormigas\\_trepando\\_un\\_%C3%A1rbol](https://es.wikipedia.org/wiki/Hormigas_trepando_un_%C3%A1rbol).

<sup>3</sup> Véase *La barba de dragón* [https://es.wikipedia.org/wiki/Barba\\_de\\_drag%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Barba_de_drag%C3%B3n).

<sup>4</sup> Véase *La cabeza de león* [https://es.wikipedia.org/wiki/Cabeza\\_de\\_le%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Cabeza_de_le%C3%B3n).

Obviamente, en este caso, la traducción literal no es la adecuada. Sería indispensable utilizar otras técnicas para solventar este problema.

## 2. Técnicas de traducción aplicadas y factores influyentes de su elección

Para solucionar las dificultades de la traducción de los nombres de los platos chinos, es indispensable la aplicación de las técnicas de traducción.

Según Molina, las técnicas de traducción consisten en:

“...son procedimientos que se aplican a la traducción para garantizar la equivalencia traductora, con cinco características básicas:

- 1) afectan al resultado de la traducción
- 2) se catalogan en comparación con el original
- 3) se refieren a microunidades textuales
- 4) tienen un carácter discursivo y contextual
- 5) son heterogéneas (Molina 2001: 113).

Necesariamente, la elección de una técnica de traducción depende del traductor; su validez vendrá dada por cuestiones diversas, derivadas del contexto, del texto y del destinatario (Molina 2001: 113).

Así pues, se tienen que elegir estas técnicas de acuerdo con las variadas situaciones, el contexto, el texto y el destinatario. Las técnicas de traducción no son buenas ni malas en abstracto, sino que tienen un carácter funcional y dinámico, y se utilizará una u otra dependiendo de:

- 1) el género al que pertenece el texto
- 2) el tipo de traducción
- 3) la modalidad de traducción
- 4) la finalidad de la traducción y las características del destinatario
- 5) el nivel de formalidad (Molina 2001: 113).

### 2.1 Técnicas de traducción aplicadas

Para este trabajo de traducción sobre la gastronomía china, se encuentran nueve diferentes técnicas principalmente. A continuación, se analizan con ejemplos concretos.

### 2.1.1 Traducción literal

N c " f g p q o k p c e k » p " f g " v t c f w e e k » p " n k v g t c n " e q p u k p v c i o c " q " g z r t g u k » p . " r g t q " p q " w p c " u q n c " r c n

Esta es la técnica más frecuente, la que resulta más sencilla y ostensible.

En muchas ocasiones, el uso de esta técnica no trae problemas, es decir, el plato  
õ " \* v g t p g t c " e q õ p " u c ñ pescado con Vinagre del Lago + . " del Oeste + . " { " õ " \* r c v q " f g " r k g n " s w. En estos ejemplos, las traducciones literales transmiten correctamente el significado de los nombres y se entienden perfectamente, por lo que son válidas.

No obstante, no funciona en todos los casos este método. Pongamos por caso la traducción del plato õ " \* v g t p g t c " e q õ p " u c ñ (pollo de saliva). La saliva en el nombre chino original hace referencia a que se babea involuntariamente ante dicha comida, con lo que se destaca su exquisitez. En cambio, el castellano la saliva de pollo no solo no transmite este sentido, sino que causa una mayor confusión a los receptores extranjeros. Lo mismo ocurre en el plato conocido õ " \* v g t p g t c " e q õ p " u c ñ (pulmón de matrimonio) que evidentemente no funciona bien para los occidentales. Por lo tanto, hay que recurrir a otra manera, por ejemplo: pulmones de cerdo en salsa de chile.

Con todo, no siempre es inviable. Por ejemplo, el famoso plato chino õ " \* v g t p g t c " e q õ p " u c ñ (hormigas trepando un árbol), cuya traducción literal ya está colgada en la Wikipedia de español, hecho que indica que es factible.

### 2.1.2 Descripción

N c " f g u e t k r e k » p " e q p u k u v g " g p < " õ t g g o r n c | c t " v de su forma y/q " h w p e k » p 0 õ " \* O q ambiente utiliza con frecuencia + . " s w g " Como en la gastronomía china existen numerosos términos y expresiones particulares, que los occidentales no pueden comprender a través de la transcripción literal, es más adecuada la descripción.

V q o c o q u " q v t c " x gö buđasanta"sobre el nup")"cõmo ejemplo. En vez de la traducci3n al pie de la letra, si se transcribe como: sopa mezclada de mariscos, carne y verduras, tendr3a m3s sentido. A pesar de que los dos componentes del plato 3n 3o " e q p u k u v3g "p \*" eg cpu" g3t 3q "f3), una transcripci3n literal 3v q h w " no se entiende suficientemente. Por el contrario, una descripci3n tal como 3ofu frito con verduras 3tendr3a una funci3n mejor. Finalmente, g n " r n c v 3q ." 3o literalmente significa 3pollo de dos inviernos 3 Sin embargo, estos 3los inviernos 3 hacen referencia a dos tipos de ingredientes: la seta y los brotes de bamb3, de modo que la traducci3n m3s aceptable ser3a: pollo cocido con setas y brotes de bamb3.

### 2.1.3 Amplificaci3n

N c " c o r n k h k e c e k » p " e q p u k u formuladap en 'el 3extop v t q f w e k q t k i k p c n < " k p h q t o c e k q p g u . " r c t ^ h t c u k u " g z r n k e

Se utiliza este m3todo, sobre todo, cuando se trata de las t3cnicas culinarias m3s espec3ficas de China. Como se expone en el *cap3tulo 1.4* , las maneras de cocci3n chinas son m3s abundantes que en Occidente, y cuando se habla de una en particular, ser3a mejor a3adir m3s informaci3n para que se entienda.

G n " r t k o g t " g l g o r n q " u3g" t\*¶vck" tgcnu"" rfngc" vvqg" t3p g t c " e q cuyo nombre est3a compuesto de una t<sup>2</sup> e p k e c " e w 3k p33 f g 3(l3 t3rnera cortada en tiras finas). Con esta t3cnica se saltean y revuelven los ingredientes con aceite hasta que se deshidratan, y despu3s, se a3aden ciertos condimentos y se retoma el primer paso hasta que est3e preparado el plato. Por consiguiente, amplificar en castellano este m3todo de cocci3n simplificar3a mucho la compresi3n. Si se a3ade el nombre de un tipo de aderezo representativo, se consigue una transcripci3n inteligible: tiras de ternera salteadas y revueltas con aj3

K i w c n " s w g " g n " r t k 3g 3 3 g l g g t q 3 3 3 l q " { " e q e k p c traducirlo, se puede amplificar la t3cnica de cocci3n a 3carnero estofado con salsa de soja 3a3adiendo el aderezo utilizado. A pesar de que esta traducci3n en espa3ol no equivale exactamente al chino original, resulta plausible en la mayor3a de los casos. Lo



o k u o q " r c u c " ö e " q \* p j w ã x q " e q e k de nuevo de la versión " g p " x g | " de nuevo cocido con téose explica con más claridad.

#### 2.1.4 Generalización

N c " i g p g t c n k | c e k » p " v t c v c " f g " õ w v k n k | c t " w p " v 115).

La técnica de generalización se usa en ocasiones similares a las de la ampliación, incluyendo las técnicas culinarias específicas y propias de China, así como los ingredientes.

R q t " g l g o r n q ð zuela de ternera y patatas + 0 " N c " r c ñ ç d t c " ð consiste en un concepto conjunto, muy utilizado en la comida china, para referirse a diversas partes de la res cercanas al abdomen y al pecho. En la traducción al español, a no ser que sea un texto enciclopédico, no es necesario explicar con detalle qué parte del animal es, basta con presentar el tipo de carne. Así que ð ternera o carne de vacuno ð ser án opciones viables.

Q v t q " p q o d t g " u g o gö l " c \* p r v q g n " n g q u " e ð q e k f ), q d ð n " x c r q t " aparece una especie f g " j q p i ö q " " e ð q p " p *Qaldriellg volfága* " ð que la Y g m k r g f k c " e k v c " *etqwo* . q " " u ð g e v j c c " o f r g " " e p t f g " " q " r c l c " u utiliza especialmente en la cocina asiática, por lo que, para facilitar la comprensión por parte de los destinatarios, ser á mejor generalizar este término como ð eta ö

#### 2.1.5 Particularización

La particulariza e k » p " v t c v c " f g " õ w v k n k | c t " w p " v <sup>2</sup> t o k p q 2001: 115).

En nuestro contexto, esta técnica se aplica menos, puesto que, en la mayoría de los casos, la gastronomía china abarca un mayor número de elementos que la occidental, bien sean los ingredientes, o bien sean las técnicas culinarias.

As íque esta técnica solo se utiliza para especificar un ingrediente, que en mayor  
 me f k f c . " v t c v c " f g " n c " e c t p g 0 " R q c t g g g 6 g h q p g p  
 r w g f g " v töc" f\*weeckt tp" gõ+ " c " õ e c t p g " f g " e g t f q ö " c " g h g e

## 2.1.6 Préstamo

G n " r t 2 u v c o q " e q p u k u v g " g p " õ k p v g i t c t " w p c " r c  
 r w g f g " u g t " r w t q " q " p c v w t c n k | c f q 0 ö " \* O q n k p c " 4 2

Esta técnica se aplica principalmente en los antropónimos, topónimos e ingredientes chinos característicos.

Ejemplos típicos sobre los antropónimos son: õ c'arñe de Dongpo + . " õ

ö(pollo de Mw p i " R c q + " 6 " 6 v 6Mhpw)."Cóngo se analiza en el  
 capítulo 1.6 *Los topónimos*, estos antropónimos hacen referencia a los creadores. Como  
 algunos platos ya son muy conocidos en el mundo occidental, estos préstamos no solo  
 provienen directamente del idioma chino, sino también han sido influidos por el inglés,  
 como por ejemplo el Pollo Kung Pao versus su nombre inglés: *Kung Pao Chicken*.

En lo que concierne a los topónimos, g n " r n c v q ö" "õ\* r c v q " c u c f q " f g " I  
 es el más representativo, seguido por õ ö(hotpot de Chongqing).

Existen cuantiosos ingredientes chinos que resultan totalmente exóticos para los  
 occidentales, como son las hierbas medicinales tradicionales de China. Por ejemplo, el  
 õ ö *fuling*) es una especie de hongo comestible que tiene aplicación médica para  
 favorecer la digestión, asimismo tiene la función diurética, entre otras.

## 2.1.7 Adaptación

N c " c f c r v c e k » p " e q p u k u v g " g p " õ t g g o r n c | c t " w p  
 cultura recepto t c 0 ö " \* O q n k p c " 4 2 2 3 < " 3 3 6 + 0

Contrariamente a la técnica de préstamo, en España ya se aplican muchos  
 elementos adaptados a la transcripción al castellano, lo que al mismo tiempo refleja el

hecho de que la gastronomía china es cada vez más conocida y está más integrada en la vida cotidiana de Occidente.

Primero,  $r q t " g l g o r n q . " r c t c " v t c f w e k \ddot{o} t s e " p u e d e " o ^2 v q f q "$   $w v k n k | c t " n c " r c n c d t c s \ddot{e}$  puede añadir una parte adicional  $t a l o k u o q " v k$   $e q o c o n " u \ddot{o} c n u c "$  para aclarar su origen chino.

X g o q u " q v t q " g \ddot{u} (golpear el pepino). Se trata de un plato frío muy típico del norte de China, compuesto por trozos pequeños de pepino y ciertos condimentos o aderezos. De hecho, es muy parecido a la ensalada occidental, pero se  $w v k n k | c p " f k u v k p v q u " e q p f k o g p v q u . " r q t " n q " s w g$  funcionar á muy bien en esta ocasión.

G n " \grave{A} n v k o q " g l \ddot{g} \ddot{d} \ddot{f} \ddot{n} \ddot{q} \ddot{q} \ddot{j} g w \ddot{c} \ddot{u} " s w g \ddot{o} " j \ddot{w} \ddot{g} \ddot{p} \ddot{u} \ddot{g} \ddot{h} \ddot{p} \ddot{u} \ddot{d} \ddot{k} " g \ddot{p} \ddot{p} \ddot{0} comida compuesta por unos pedazos de carne o verduras en un pincho de bambú o palillos de madera o metal. Dado que en Occidente existen brochetas, muy parecidas a  $f k e j c " e q o k f c . " u g " r w g f g " w v k n k | c t " \ddot{o} d t q e j g v c$  facilidad la presentación del plato. Aunque en sentido estricto, no es exacta esta adaptación, constituye una solución concisa y eficaz.

#### 2.1.8 Reducción

N c " t g f w e e k » p " j c e g " t g h g t g p e k c " c " \ddot{o} u w r t k o k información presente en el texto original, bien sea por completo, bien sea una parte de  $u w " e c t i c " k p h q t o c v k x c 0 \ddot{o} " * O q n k p c " 4 2 2 3 < " 3 3 8 + 0$

A fin de eludir los elementos complejos de los nombres y transmitir el significado general de los platos, la aplicación de la técnica de reducción resulta bastante útil.

Por ejemplo, se omite la  $p a t v g " \ddot{w}$  (cocinar con aceite)  $f g n " r n c v \ddot{o} q " " \ddot{o}$  (brotes de bambú cocinados con aceite), y se transcribe simplemente  $\ddot{b}$  brotes de bambú. Esta traducción no define ningún carácter de la comida, pero sí se puede comprender  $g p " s w ^2 " e q p u k u v g \ddot{o} " " C^* u i s k a p k r o n c o p r e \ddot{t} \ddot{o}$  antiguo), se corta la  $r c n c d t \ddot{o} c " " t \ddot{g} g h g t k f c " c n " c p v k i w q " e q n q t g v g " e j k p q .$

Pero antes de aplicar la técnica de reducción, hay que tener en cuenta cuál será la función del texto meta.

### 2.1.9 Transposición

N c " v t c p u r q u k e k » p " v t c v c " f g " ñ e c o d k c t " n c " e c v

Puede ayudar a transmitir los elementos complicados de los nombres de los platos  
e j k p q u . " v c n g u " e q o q " n q u " o <sup>2</sup> v q f q u " f g " e q e e k » p "  
ö(lõnchas de pescado cocinadas con vinagre) . " f q p f g " n c ö" 'r æ q p æ u l k t u v" g " v

en una técnica culinaria compleja. Para evitar esta dificultad, se puede cambiar el verbo que indica la técnica culinaria por, o bien un sustantivo, tal como ñvinagreö que consiste en uno de los aderezos aplicado en el plato mencionado, o bien un adjetivo como ñácidoö

Q v t q " g l g o r n q " g u " g ö(cõrdero coqinadq eh água)k Iguql quõ  
ö . "öö" c u k o k u o q " e q p u k u v g " g plõs ingredientes enq f q " f g " e  
agua hirviendo por un tiempo corto. En esta traducción, se puede cambiar el método por el utensilio: cordero al caldero mongol (CHANG Shiru 2012:292).

En resumen, en estos dos ejemplos, se cambian respectivamente los verbos relacionados con las técnicas culinarias por los sustantivos vinculados al condimento y al utensilio. De esta manera, se consigue una mejor comprensión.

## 2.2 Factores influyentes en la elección de las técnicas de traducción

Según lo mencionado anteriormente en el análisis concreto de la aplicación de las técnicas de traducción en la transcripción del nombre de los platos chinos, se tienen que elegir distintas técnicas adecuadas a la función del texto meta y, por consiguiente, es necesario que comentemos a continuación, los factores influyentes en esa elección.

### 2.2.1 Culturemas

El primer factor consiste en los culturemas que incluyen los nombres de los platos.  
E q o q " c h k t o c " O q n k p c . " g n " e w n v w l que posee una " ñ w p " g n  
carga cultural específica en una cultura y que, al ser transferido a otra cultura, puede

la clasificación de ámbitos culturales es < " ò O g f k q " i p o n i o c u l t u r a l , i C u l t u r a R c v t u q e k c n " { " E w n v w t c " n k p i Ñ ¶ u v k e c 0 ö " \* O q n k p c " 4 2 2

En primer lugar, los culturemas que aparecen en los nombres de comidas que pertenecen al ámbito de Medio natural son los ingredientes y topónimos. Para traducir los topónimos es aconsejable utilizar la técnica de préstamo, y cuando se trata de ingredientes, la técnica de préstamo o generalización.

En segundo lugar, los elementos concernientes a los antropónimos, utensilios de cocina y cuentos históricos corresponden al ámbito de Patrimonio cultural. Para traducir los antropónimos, al igual que los topónimos, se á mejor aplicar la técnica de préstamo. En cuanto a los utensilios, la adaptación puede ser una buena opción. Por lo que atañe a los cuentos, resultan bastante fáciles de entender, por lo que es recomendable describir directamente el plato, o sea, la descripción.

Con respecto al ámbito de la Cultura social, como indica Molina, tiene un apartado: ò E q p x g p e k q p g u " { " j ^ d k v q u " u q e k c n g u < ¶ a E w g u v k q p cortes á, con el modo de comer, de vestir, de hablar; costumbres, valores morales, u c n w f q u . " i g u v q u . " n c " f k u v c p e k c " h ¶ u k e c " s w g " u g 94).

Por consiguiente, en los nombres de los platos, los culturemas de este ámbito tratan principalmente de las técnicas culinarias. Para transcribirlas, se puede recurrir a varios tipos de técnicas, tales como la generalización, amplificación, adaptación, transposición, etc.

R q t " À n v k o q . " u g i À p " O q n k p c < " ò d c l q " g n " g r ¶ i t problemas de traducción derivados de transliteraciones, los escollos culturales provocados por refranes y frases hechas, y los desencuentros generados por metáforas generalizadas y por las asociaciones simbólicas (la simbología de colores, flores, plantas, animales 0 0 0 + ö " \* O q n k p c " 4 2 2 3 < " ; 6 + 0 " N c u " o g v ^ h q t constituyen los culturemas de este ámbito.

En lo concerniente a las metáforas generalizadas, ponemos cuatro ejemplos: ò

ö " \* n c " e c d g | c " f g " n g » p + " u g " t ö g' h\* k n g g t v g g "" a i " c n i c t u " f a q n

t g h g t g p e k c " c " n c "öe"n\*chtncq"t f"gf"gj"wjgwxgqx=q"+õ" g u " g n " j v  
j k t x k g p f q = " { 'ö r" q\* te 'k Àamp de k l estómago de la vaca.

En cuanto a las frases hechas, õ ö " \* v t g u " k p i t{g" fõkög "p \*v eg ku p" eh qt "g u  
aromas) son dos ejemplos muy frecuentes. El primero menciona tres tipos de  
ingredientes frescos, que varían según distintos lugares de China. El segundo consiste  
en un tipo de expresión, que denota un sabor muy rico y el uso de una variedad de  
especias.

A fin de traducir estos culturemas lingüísticos, las técnicas más utilizadas serán la  
descripción y la ampliación. También la técnica de reducción es aplicable en todos  
estos casos, siempre que no distorsione el sentido general del plato y sea utilizada  
correctamente.

### 2.2.2 Medios y destinatarios

El segundo factor trata de los medios y de los destinatarios. La traducción de los  
nombres de los platos chinos puede estar dirigida a varios tipos de destinatarios y  
aplicada en distintos medios. La aplicación de las técnicas de traducción ha de variar  
de acuerdo con ellos.

Por ejemplo, en uno de los principales clásicos de la literatura china *Sueño en el  
pabellón rojo*, aparecen abundantes platos de la Dinastía Qing. En este caso, hay que  
traducir estos platos detalladamente y no se puede utilizar la técnica de reducción a la  
ligera. Incluso sería aconsejable poner notas a pie de página presentando más  
información para que los lectores conozcan mejor la gastronomía antigua china.

Pongamos unos ejemplos: õ ö " \* u q r c " f g " r k g n " f g " r q n n q "  
adobados) (Cao Xueqin y Gao E 1988- 4 2 2 7 < " 4 2 8 + . " õö " \* n q u " r c u v g n g  
ñame rellenos de dátiles) (Cao Xueqin y Gao E 1988-2005: 225- 4 4 8 + . " õ ö "  
(pasteles de raíces de loto molidas y sazonadas con osmanto fragante) (Cao Xueqin y  
Gao E 1988- 4 2 2 7 < " 3 6 + " {ö "" õ\* t q n n k v q u " f g " r k ° q p g u " g " j  
Xueqin y Gao E 1988-2005: 14-15).

En cambio, si trata de una carta de restaurante, hay que optar por que sea  
comprensible, por consiguiente, la aplicación de la técnica de adaptación, ampliación,

descripción y reducción será más adecuada, siempre que consiga transcribir los platos en la lengua meta concreta y atractivamente.

### **3. Análisis de la traducción automática de la gastronomía china**

En el presente capítulo se analizará la gastronomía china a través de la traducción automática.

En primer lugar, se presentará brevemente en qué consiste la traducción automática. A continuación, se presentarán los tres motores de traducción automática utilizados: Google Translate, Bing Translate y Baidu Translator.

Para comparar la calidad de los tres motores, hemos llevado a cabo una encuesta entre usuarios. Esta encuesta abarca tres propuestas de traducciones automáticas hechas respectivamente por las tres herramientas mencionadas de 50 distintos platos chinos. Los platos son seleccionados de acuerdo con los diversos tipos de denominación, así como distintas técnicas de traducción que se puede aplicar supuestamente, es decir, están relacionados estrechamente con los primeros dos capítulos de la presente tesis.

En cuanto al análisis de los resultados obtenidos, se tratan del siguiente modo: primero, se observan los resultados de las tres herramientas de TA, incluyendo las técnicas de traducción que ha aplicado cada motor. Segundo, se observan las percepciones y las preferencias de los usuarios. Tercero, comparamos estadísticamente los resultados obtenidos. Cuarto, nuestro trabajo compara las propuestas preferidas por los usuarios con propuestas propias más adecuadas, teniendo en cuenta las técnicas de traducción.

#### **3.1 Introducción a la TA y herramientas utilizadas**

##### **3.1.1 Introducción a la traducción automática**

La traducción automática (TA) es una técnica de procesamiento de lenguaje natural que utiliza lingüística, la ciencia de ordenadores, la inteligencia artificial y la teoría de traducción,

as í como de toda idea, método o técnica que co p v t k d w { c " c n " f k u g ° q " f g " o g (W. John Hutchins y Harold L. Somers, 1995: 27).

En la actualidad, los programas de TA pueden realizar pretraducciones \* ò v t c f w e e k q p g u " g p " d q t t c f q t ö + " s w g " j n p " c { w f c provocado beneficios económicos considerables. Estas pretraducciones luego deben ser revisadas y posteditadas (o no) por parte de traductores según su uso y destinatario concreto.

En la actualidad existen muchos sistemas distintos de TA: sistemas bilingües, multilingües, unidireccionales y bidireccionales. Se distinguen tres grandes tipos básicos según el diseño: los de traducción directa, de traducción interlingua y de transferencia. En los primeros sistemas de TA intervienen muchos procesos lingüísticos: análisis morfológico, sintáctico y semántico; la generación morfológica, sintáctica y semántica; la transferencia léxica y estructural (W. John Hutchins y Harold L. Somers, 1995: 28-29).

Pese a todo, los obstáculos fundamentales del desarrollo de TA radican en la lingüística; f k e j q " f g " q v t c " o c p g t c . " ò g n " n g p i w c l g . " g f k h g t g p e k c u " e w n v w t c n g u " { " u q e k c n g u " r t q r k c u Hutchins y Harold L. Somers 1995: 35), dado que, de momento, las herramientas de TA no son capaces de producir traducciones de la misma calidad que las hechas por humanos.

El camino del desarrollo de las traducciones automáticas ha sido muy largo. A continuación, se resume una breve historia de la traducción automática.

Primero de todo, surgió el uso de diccionarios mecánicos en el siglo XVII, cuya inspiración provino del movimiento que apoyaba una idea de crear una interlingua, con la que pudieran comunicarse sin ambigüedades y confusiones todos los habitantes del planeta. Esta idea siguió desarrollándose en los siglos consecutivos (W. John Hutchins y Harold L. Somers 1995: 29).

En 1933, apareció la ilusión de la automatización de la traducción: George Artsouni y Petr Smirnov-Troyanskii habían elaborado dos patentes respectivamente e independientemente en Francia y Rusia. Entre ellos, merece la pena mencionar que Troyanskii ya había concebido tres fases de la traducción automática: un editor



conocedor de la lengua original, una máquina transformadora de las secuencias en la lengua meta, y un editor conocedor de la LM (W. John Hutchins y Harold L. Somers 1995: 30).

Después, en 1949, Warren Weaver publicó un informe donde dio a luz la idea de TA moderna por primera vez, al mismo tiempo surgió una variedad de métodos. En seguida, aparecieron varios proyectos de investigación relacionados, y destacó el primer investigador Yehoshua Bar-Hillel. Este organizó el primer simposio en relación con la TA donde propusieron sugerencias al respecto de sintaxis, construcción de sistemas de sublenguajes, la necesidad de la intervención humana, etc. (W. John Hutchins y Harold L. Somers 1995: 30).

Posteriormente, muchos grupos participaron en la investigación activamente y se pasó a un periodo fructífero donde hubo un impacto relevante en la computación y la inteligencia artificial, concretamente, en el desarrollo de diccionarios automatizados y técnicas de análisis sintáctico. Así pues, muchos grupos teóricos hicieron aportaciones significativas a la teoría lingüística (W. John Hutchins y Harold L. Somers 1995: 31).

A causa de las contrariedades manifestadas por Estados Unidos, en los años 70, la investigación se realizó en Canadá y Europa Occidental para distintas necesidades produciendo diversos tipos de proyectos.

En los años 80, aparecieron nuevas estrategias relacionadas con la idea de cabeceras de palabras, de manera especial, la investigación sobre sistemas basados en el conocimiento llevada a cabo, principalmente, en la Universidad Carnegie Mellon, Pittsburgh, y que se fundan en los desarrollos por parte de la comunidad científica dedicada a la investigación sobre Inteligencia Artificial (IA) de sistemas de procesamiento del lenguaje natural. Los sistemas de procesamiento del lenguaje natural que han participado en los canales comerciales han sido un progreso más significativo. (W. John Hutchins y Harold L. Somers 1995: 33-34).

Por consiguiente, el desarrollo de la tecnología de los ordenadores, la inteligencia artificial, la lingüística teórica, y a la vez, el desarrollo de la lingüística computacional, han sido un progreso más significativo. (W. John Hutchins y Harold L. Somers, 1995: 35).

### 3.1.2 Google Translate

Traductor de Google (Google Translate) consiste en un servicio de traducción automática estadística proporcionada por el Google, destinado a traducir textos, voces, imágenes y videos en tiempo real. Debido a la actualidad de este producto, la información que se incluye en este apartado procede de Wikipedia, puesto que presenta la información más actual. Google Translate fue lanzado en octubre de 2007. Es un servicio multilingüe y gratuito, que es capaz de incluir 103 idiomas, la transliteración del chino tradicional ( ) y la del chino simplificado incluidas, ya había poseído más de 200 millones de usuarios registrados hasta el año 2013.

En 2016, se incorporó el sistema de traducción automática neuronal, con el cual se analiza la composición de la traducción y se perfecciona la dinámica de la herramienta con el motivo de mejorar el trabajo. Hasta el momento, han participado los idiomas inglés, francés, alemán, portugués, español, chino, japonés y turco en el mencionado sistema.

Primero de todo, dicho servicio ofrece una interfaz de web. Además, está disponible en algunos navegadores, tales como Firefox y Chrome, siendo una extensión que puede traducir. Los usuarios pueden utilizarlo no solo para traducir, sino también para pronunciar los textos (para algunas lenguas). Es más, el Traductor de Google puede servir como diccionarios multilingües ofreciendo explicaciones de las palabras y frases tanto de la lengua original como la lengua meta. Asimismo se puede sugerir cambios y corregir errores de las traducciones alternativas presentadas por esta herramienta.

Esta interfaz permite diferentes formas de la introducción de los materiales que se necesita transcribir. Para algunos idiomas, los usuarios pueden introducir los textos objetivos a través del teclado en pantalla, el reconocimiento de escritura, o el reconocimiento de voz. Asimismo, se puede inscribir directamente se puede inscribir la URL del texto original, con la cual se puede producir un hipervínculo al sitio web de la traducción automática ofrecida.

En lo concerniente a los textos escritos en griego, devanagari, cirílico y árabe, el Traductor de Google tiene la facultad de transliterarlos automáticamente de equivalentes fonéticos escritos en el alfabeto latino.

En segundo lugar, se propone la aplicación del Traductor de Google para los dispositivos móviles de iOS y Android. La aplicación mencionada puede incluir 90 distintos idiomas y también tiene la capacidad para traducir en 37 idiomas mediante las fotografías, 32 lenguas por la voz en el modo de conversación, y a partir del año 2015, 27 lenguas a través de los videos en tiempo real, los cuales consisten en el resultado de la obtención de la aplicación Word Lens de Google.

Merece la pena mencionar una función curiosa de la aplicación del Traductor conocida como el modo conversación, el cual desde el principio puede realizar la traducción simultánea de inglés a español y viceversa, no obstante, hasta el año 2011 se ha ampliado a 14 idiomas.

En cuanto a la metodología de traducción aplicada por el Traductor, se basa en el análisis estadístico en vez del análisis basado en la norma tradicional, de ahí que no se aplican reglas gramaticales.

Por lo que atañe a los corpus lingüísticos a los que recurre, el Traductor de Google utiliza, entre otros, los documentos producidos por las Naciones Unidas (ONU), que constituyen un arsenal enorme de datos de los seis idiomas oficiales. De esta manera, el Traductor trabaja buscando patrones dentro del dicho arsenal, que sirve como asesoramiento, y haciendo conjeturas inteligentes (IA).

Si bien es cierto que el Traductor de Google constituye una herramienta bastante dinámica y avanzada, no se puede dejar de mencionar que también tiene sus limitaciones.

Por un lado, este servicio limita el número de caracteres y párrafos introducidos, a pesar de que la traducción de las páginas web no tiene límite de extensión de momento.

Por el otro, en la mayoría de los casos no se puede entregar traducciones con precisión, ya que el Traductor no está equipado con un corpus terminológico amplio y completo ni obedece a las normas gramáticas, por lo que solo es capaz de ayudar a los usuarios a comprender el contenido en sentido general. Por ejemplo, el traductor de Google tiene dificultad en distinguir los tiempos imperfectos y perfectos en lenguas románicas. Es más, prácticamente no se puede aplicar el modo subjuntivo en las traducciones automáticas. La contrariedad también radica en la distinción entre la segunda persona y la tercera persona, dado que a menudo se elige un modo informal.

Sin lugar a dudas, esta herramienta ofrece resultados distintos según las combinaciones lingüísticas. Puede funcionar relativamente bien cuando el inglés es la lengua meta. Lo mismo ocurre cuando el idioma de origen pertenece a la Unión Europea, debido a sus abundantes materiales traducidos en numerosas lenguas europeas con excelente calidad.

### 3.1.3 Baidu Translate

Baidu es el motor de búsqueda más grande de la República Popular China y en junio de 2011 ha lanzado su sistema de traducción automática: Baidu Translate. La información que se incluye en este apartado procede de Baidu Baike ( ), de modo que presenta la información más actual.

En la actualidad, esta herramienta puede incluir las traducciones entre 28 distintos idiomas en múltiples plataformas, no sólo incluyendo las lenguas extranjeras más utilizadas, sino también enfocándose mucho en el propio idioma chino. Están incluidos el chino tradicional ( ), el chino clásico ( ) y un dialecto chino de momento, a saber, el cantonés.

Primero en todo, Baidu Translate ha propuesto la integración de los modelos del aprendizaje profundo con una variedad de sistemas de traducción principales, dicho de otro modo, el método de Hybrid machine translation (HMT), incluyendo la traducción automática basada en reglas (RBMT), la traducción automática basada en ejemplos (EBMT) y la traducción automática estadística (SMT), con el motivo de reunir sus respectivas ventajas y perfeccionar la calidad de los productos.

Concretamente, por ejemplo, para traducir las frases hechas, modismos, y refranes, se utiliza el sistema EBMT, en cambio, a fin de mejorar la transcripción de las fechas y números, se recurre al sistema de RBMT en el proceso previo. De acuerdo con las informaciones públicas, Baidu Translate es uno de los primeros sistemas de traducción automática en línea a gran escala basado en el modelo de aprendizaje profundo en todo el mundo.

En el mayo de 2015, se ha lanzado un sistema de traducción automática neural (*neural machine translation*, NMT), cuya función radica en que puede obtener

información sobre la traducción semántica y estructural teniendo en cuenta los contextos globales. Más aún, se ha integrado el sistema NMT con el de la traducción automática estadística (SMT) con el objetivo de mejorar la calidad de la traducción en mayor grado.

No se puede dejar de mencionar que se han lanzado los paquetes de la traducción fuera de línea para el sistema de NMT en las aplicaciones de los dispositivos móviles, de esta manera, se logra realizar el uso de Baidu Translate a la hora de que no está disponible el Internet.

En segundo lugar, a través de integrar la técnica de *dependency parsing* en el sistema de traducción automática, se facilita la reordenación de la sintaxis de las oraciones largas en el proceso de la traducción, analizando las características sintácticas.

A fin de mejorar la calidad de la traducción a los idiomas que carecen de recursos, se traduce mediante el método basado en un idioma puente (*pivot language*), igual que el Traductor de Google.

Además, en Baidu Translate se ha combinado la tecnología de búsqueda más avanzada de Baidu y la ciencia de traducción. Y se tiene la capacidad de adquirir los conocimientos de alta calidad sobre la traducción desde el Internet a través de las técnicas como la minería de datos ( ), la detección de palabras nuevas ( ), etc.

Por lo que atañe a las plataformas, igualmente, Baidu Translate está disponible en múltiples sitios, incluyendo la interfaz de web, las aplicaciones de los dispositivos móviles, la interfaz de programación de aplicaciones (API), así como los servicios en la nube, etc., con el motivo de satisfacer la gran demanda de la multitud de usuarios universales.

Aparte de las traducciones generales, este servicio también tiene la capacidad de traducir a través del reconocimiento de voz, las fotografías y las URL. Es más, presenta una variedad de funciones tales como los diccionarios de autoridad ( ), el arsenal de frases ejemplares ( ), traducción fuera de línea ( ), el modo conversación ( ) (entre el chino y el inglés), la traducción de

información sobre objetos ( ), etc. La última función mencionada consiste en primero identificar, y a continuación, traducir información sobre los objetos a través de las fotografías que se sacan con los dispositivos móviles.

Finalmente, vale la pena mencionar que el proyecto de Baidu Translate ha ganado unos premios de importancia en China, tal como el Premio Nacional del Progreso de la Ciencia y Tecnología de China.

### 3.1.4 Bing Translator

El último motor es Bing Translator, cuya información incluida en este apartado, procede de Wikipedia, puesto que presenta la información más actual.

Lanzado en junio de 2009, Bing Translator consiste en un portal de la traducción automática orientado a los usuarios proporcionado por Microsoft, con el objeto de ofrecer un servicio de traducción de textos y páginas web a distintas lenguas. A partir del año 2017, Bing Translator es capaz de incluir las traducciones en 60 diferentes idiomas, y curiosamente, además de la transliteración del chino tradicional y la del chino simplificado, también incluye el cantonés.

Bing Translator puede traducir a través de los textos o las URL introducidos por los usuarios. En el caso de las URL, produce un enlace a la página web completa y traducida.

Aparte de lo arriba mencionado, este Traductor también posee unas características adicionales. Sobre todo, a la hora de traducir una página web completa, o cuando el usuario selecciona "traducir esta página" en los resultados de búsqueda de Bing, se genera un "Bing Translator View" el cual permite a los usuarios ver la página web original y la producida paralelamente con el apoyo de las marcas de texto sincrónicas (*synchronized highlights*), el desplazamiento y la navegación. Se genera un "Bing Translator View" el cual permite a los usuarios ver la página web original y la producida paralelamente con el apoyo de las marcas de texto sincrónicas (*synchronized highlights*), el desplazamiento y la navegación. Se genera un "Bing Translator View" el cual permite a los usuarios ver la página web original y la producida paralelamente con el apoyo de las marcas de texto sincrónicas (*synchronized highlights*), el desplazamiento y la navegación. Es más, Bing Translator se integra con varios otros productos de Microsoft, tales como Bing Instant Answers e Internet Explorer.

Todas las traducciones producidas por dicho Traductor son impulsadas por Microsoft Translator, que consiste en un servicio multilingüe de la traducción automática estadística y un servicio web, pertenecido asimismo a Microsoft y desarrollado por Microsoft Research.

Microsoft Translator trata de una interfaz de programación de aplicaciones (API) basada en la nube que está integrada por cuantiosos productos y servicios de Microsoft, incluyendo Bing, Microsoft Office, Skype, etc. No solo ofrece servicios de traducciones de texto, sino también las de voz. Microsoft Translator en la actualidad es capaz de incluir 60 idiomas y, al mismo tiempo, apoyar 10 sistemas de traducción de voz.

Este servicio se basa en varios ámbitos diferentes de la investigación informática, los cuales se exponen a continuación.

Primero, las redes neuronales, las cuales intentan imitar el funcionamiento del cerebro para traducir entre distintos idiomas.

Segundo, la traducción automática estadística (SMT) basada en la sintaxis, que trata de traducir las unidades sintácticas en lugar de una palabra o una cadena de palabras. Las investigaciones relativas han logrado mejoras en las inflexiones de las palabras (*word inflections*) y el orden de las palabras (*word ordering*).

Tercero, la traducción automática estadística (SMT) basada en frases, donde la herramienta aprende la correspondencia entre distintos lenguajes desde textos paralelos sin la ayuda del conocimiento lingüístico, lo que produce mejores traducciones en menos tiempo que otros sistemas.

Cuarta, la traducción automática estadística (SMT) basada en frases, donde la herramienta aprende la correspondencia entre distintos lenguajes desde textos paralelos sin la ayuda del conocimiento lingüístico, lo que produce mejores traducciones en menos tiempo que otros sistemas.

Quinto, la traducción automática estadística (SMT) basada en frases, donde la herramienta aprende la correspondencia entre distintos lenguajes desde textos paralelos sin la ayuda del conocimiento lingüístico, lo que produce mejores traducciones en menos tiempo que otros sistemas.

Para terminar, la calidad de las traducciones producidas por Microsoft Translator se evalúa utilizando un método denominado BLEU Score (*Bilingual Evaluation Understudy*). Siendo una de las métricas automatizadas y baratas más populares, radica

en un algoritmo para evaluar la calidad de las traducciones realizadas con las herramientas de traducción automática.

### 3.2. Lista de platos de gastronomía china

A continuación, se expone la lista de 50 platos chinos aplicada en la encuesta y formada por: los nombres chinos y las diferentes traducciones propuestas por Google Translate, Bing Translator y Baidu Translate. Todas las traducciones producidas por las tres herramientas de traducción automática fueron consultadas desde el día 22 hasta el 27 de abril de 2017. Además, igual que los capítulos anteriores, se indica entre paréntesis la correspondiente traducción literal para que sea legible para los lectores extranjeros.

Tabla 1: Traducciones propuestas por cada herramienta de TA

Núm. de plato	Nombre del plato en chino	Traducción propuesta por Google Translate	Traducción propuesta por Bing Translator	Traducción propuesta por Baidu Translate
1		Yang Xiezai	Escorpión de ovejas	Ovejas
2		Toshomen	Fideos de cuchillo	Afeitado
3		Cabeza de pescado	Cabeza de pescado estofado con ají picado	La mayor á
4		Carne de cerdo en escabeche	Ciruelo plato Kourou	La carne con verduras
5		Kebabs	Pinchos de cordero a la parrilla	Brocheta de cordero



6		De cerdo con sabor a pescado	Carne de cerdo deshebrada con salsa de pescado	La carne de cerdo
7		Plato de pinzón	Pote caliente	Caliente
8		ternera con especias	Carne especiada	La carne de vacuno
9		Cangrejos picantes	Langosta picante	Picante de cangrejo
10		Berenjena con sabor a pescado	Berenjenas con salsa de pescado	Berenjenas con salsa de ajo
11		Carne a la parrilla	Tiras de buey a la parrilla	Con tiras de carne de vacuno
12		Riñón Stir	Riñones salteados	Saltear los riñones
13		Carne de cerdo	Carne de Dongpo	Este ascenso de la carne
14		Pollo Kung Pao	Pollo de Kung Pao	Kung Pao
15		Royal Wings	Alitas de pollo real	Alitas de pollo Guifei
16		Cerdo Dongpo	Cerdo de Dongpo	Dongpo codos
17		Pimiento Tiger Green	Tigre piel verde pimienta	Tigre de pimiento verde
18		Sam Sun fideos	Fideos de mariscos surtidos	Fideos de arroz con mariscos
19		Yangcheng Lago cangrejos peludos	Lago Yangcheng cangrejos peludos	Lago cangrejo

20		Pato laqueado de Beijing	Pato asado de Pek ín	El pato de Pek ín
21		Cruce de pollo	Pollo asado con cruce	El pollo asado
22		Jinhua ham	Jam ón de Jinhua	El jam ón
23		Caldo de plancha	Caldo guisado en olla seca	La olla de intestino
24		Cordero estofada	Cordero guisado con maceta	Estofado de cordero
25		Pastel de Poria	Pastel de Fuling	Fuling pastel
26		Pescado al vapor Canton és	Pescado al vapor estilo canton és	Cantones de pescado al vapor
27		Estofado de ternera	Estofado ternera con salsa de soja	Estofado de carne de vacuno
28		Costillas de cordero	Chuletas de cordero a la parrilla	Asado de cordero
29		Tomate huevos revueltos	Huevos revueltos con tomates	Tomate frito
30		Ternera con salsa de ostras	Gasolina que se consume carne de res	El consumo de la carne de vacuno
31		Xihucuyu	West Lake vinagre pescado	El pescado en vinagre
32		Ocho pato crujiente	Crujiente de pato con ocho tesoros	Crujiente de pato relleno

33		Tofu hecho en casa	Tofu casero	Tofu
34		Mendigo pollo	Llame al pollo de flor	Es pollo
35		Ternera stir seca	Salteado rallado ternera con salsa de seco	Carne desmechada W
36		Luces en la carne de vacuno	Carne de sombra	Estofado de carne de vacuno
37		Olla solomillo patata	Falda de ternera estofada con patatas	Filete con papas
38		Setas al vapor	Pollo al vapor con seta de paja	Pollo con champiñones
39		Olla caliente Chongqing	Hot Potatoes de Chongqing	Chongqing hotpot
40		Piña cerdo agridulce	Piña y amarga la carne	Piña agridulce
41		Pepinos	Sesión de pepino	De pepino
42		Pollo fró en rodajas	Pollo	Pollo cocido
43		Xinjiang pollo salteado picante	Mercado de Xinjiang pollo	En el mercado de pollo
44		Torta de embrague	Torta de apretón de mano	Mano pastel

45		Peces agria	Rebanadas de filete de pescado con vinagre	Filetes de pescado en salsa agridulce
46		Osmanthus raíz de loto torta de almidón de azúcar	Almidón de raíz de loto Osmanthus dulce caramelo pastel	Almidón dulce de azúcar
47		Volumen de aceite de pino carne de gallina	Rollos de aceite de ganso relleno suelto	El volumen de carne de ganso de aceite de pino
48		Sam Sun	Los manjares de la tierra	Tres verduras
49		Salado	Pato salado	Pato
50		Pretenders	Salto de Buda	Buda saltando

### 3.3 Resultados de las tres herramientas de TA

Para llevar a cabo la investigación, se ha pasado la encuesta a unos participantes chinos que poseen el diploma de grado en Filología Española, y se han recogido 12 respuestas.

Según los resultados obtenidos, se ha elaborado una tabla con las preferencias de los usuarios de la encuesta. Cada usuario seleccionaba la propuesta mejor de los tres motores de traducción automática.

Tabla 2: Preferencias de los usuarios

Número de plato	Nombre del plato en chino	Traducción propuesta por Google Translate		Traducción propuesta por Bing Translator		Traducción propuesta por Baidu Translate	
1		6	50.00%	5	41.67%	1	8.33%
2		4	33.33%	6	50.00%	2	16.67%
3		0	0.00%	12	100.0%	0	0.00%
4		11	91.67%	1	8.33%	0	0.00%
5		1	8.33%	9	75.00%	2	16.67%
6		6	50.00%	6	50.00%	0	0.00%
7		0	0.00%	12	100.0%	0	0.00%
8		7	58.33%	4	33.33%	1	8.33%
9		5	41.67%	7	58.33%	0	0.00%
10		9	75.00%	2	16.67%	1	8.33%
11		3	25.00%	7	58.33%	2	16.67%
12		0	0.00%	12	100.0%	0	0.00%
13		3	25.00%	8	66.67%	1	8.33%
14		4	33.33%	7	58.33%	1	8.33%
15		5	41.67%	4	33.33%	3	25.00%
16		4	33.33%	5	41.67%	3	25.00%
17		8	66.67%	3	25.00%	1	8.33%
18		2	16.67%	5	41.67%	5	41.67%

19		1	8.33%	10	83.33%	1	8.33%
20		1	8.33%	9	75.00%	2	16.67%
21		0	0.00%	7	58.33%	5	41.67%
22		1	8.33%	11	91.67%	0	0.00%
23		3	25.00%	9	75.00%	0	0.00%
24		3	25.00%	4	33.33%	5	41.67%
25		1	8.33%	7	58.33%	4	33.33%
26		3	25.00%	9	75.00%	0	0.00%
27		4	33.33%	6	50.00%	2	16.67%
28		1	8.33%	11	91.67%	0	0.00%
29		2	16.67%	10	83.33%	0	0.00%
30		10	83.33%	2	16.67%	0	0.00%
31		0	0.00%	3	25.00%	9	75.00%
32		0	0.00%	8	66.67%	4	33.33%
33		1	8.33%	10	83.33%	1	8.33%
34		7	58.33%	3	25.00%	2	16.67%
35		5	41.67%	7	58.33%	0	0.00%
36		3	25.00%	2	16.67%	7	58.33%
37		1	8.33%	8	66.67%	3	25.00%
38		1	8.33%	6	50.00%	5	41.67%
39		3	25.00%	1	8.33%	8	66.67%

40		9	75.00%	2	16.67%	1	8.33%
41		7	58.33%	4	33.33%	1	8.33%
42		11	91.67%	0	0.00%	1	8.33%
43		10	83.33%	2	16.67%	0	0.00%
44		1	8.33%	9	75.00%	2	16.67%
45		1	8.33%	1	8.33%	10	83.33%
46		2	16.67%	5	41.67%	5	41.67%
47		1	8.33%	7	58.33%	4	33.33%
48		4	33.33%	2	16.67%	6	50.00%
49		0	0.00%	12	100.0%	0	0.00%
50		2	16.67%	7	58.33%	3	25.00%

Tabla 3: Resumen de las preferencias de los usuarios, por número de platos y porcentajes

	Google Translate	Bing Translator	Baidu Translate	Total
Núm. de platos	10	34	6	50
Porcentaje	20.00%	68.00%	12.00%	100.00%

Como se enseña en la última tabla, de los 50 platos, diez de los preferidos por los usuarios fueron traducidos por Google Translate, seis fueron traducidos por Baidu Translate. Los 34 platos restantes fueron traducidos por Bing Translator, entre ellos, existen cuatro platos donde el 100% de los usuarios eligieron Bing.

En resumen, el motor que parece que ha traducido mejor estos 50 platos (o al menos 34) es Bing Translator.

### 3.4 Percepción y preferencias de los usuarios

Por lo que atañe a las preferencias de los usuarios, de acuerdo con los resultados recogidos, se han elaborado dos tablas de análisis relativas: la primera es la de las herramientas de TA elegidas por cada participante, la segunda consiste en una tabla general de todos los participantes.

Tabla 4: Número de preferencias de cada usuario

Núm. de participante	Google Translate		Bing Translator		Baidu Translate	
1	16	32.00%	24	48.00%	10	20.00%
2	18	36.00%	18	36.00%	14	28.00%
3	19	38.00%	22	44.00%	9	18.00%
4	12	24.00%	36	72.00%	2	4.00%
5	20	40.00%	23	46.00%	7	14.00%
6	13	26.00%	24	48.00%	13	26.00%
7	16	32.00%	26	52.00%	8	16.00%
8	15	30.00%	28	56.00%	7	14.00%
9	12	24.00%	30	60.00%	8	16.00%
10	16	32.00%	18	36.00%	16	32.00%
11	11	22.00%	33	66.00%	6	12.00%
12	12	24.00%	24	48.00%	14	28.00%

Tabla 5. Número de preferencias totales de todos los participantes



Herramienta de TA	Número de preferencias elegidas (total 600)	Porcentaje
Google Translate	180	30%
Bing Translator	306	51%
Baidu Translate	114	19%

De acuerdo con estas dos tablas, se presenta que la herramienta Bing Translator ha sido la preferida por parte de los participantes, que ocupa un porcentaje de más de 50%. A ella le siguen Google Translate, con un 30%, y por último Baidu Translate, con un 19%.

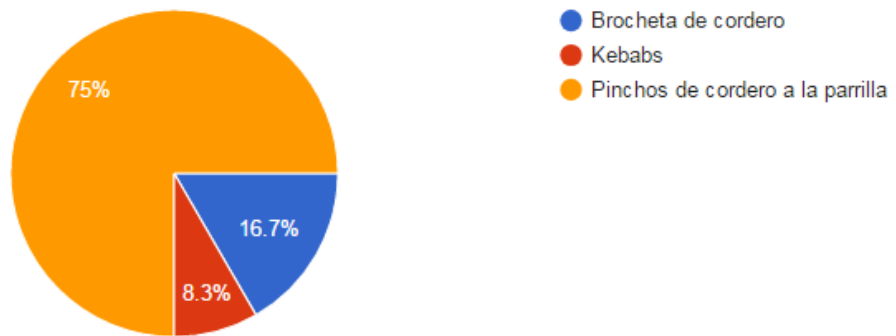
### 3.5 Análisis de los platos según las preferencias de los usuarios

Para analizar los resultados de preferencias de los usuarios, se han seleccionado 20 platos representativos entre los 50. En este capítulo 3.5, se añade la traducción literal entre paréntesis después del chino para facilitar la lectura. En un apartado posterior, se comparará la traducción preferida por los encuestados con mi propuesta.

1) En " r n c v q 'ö ö' \* d t q e j g v a s a d a s ). En las tres herramientas se observa la técnica de adaptación en la traducción: **Kebabs** con un 8.3% de preferencias; **pinchos de cordero a la parrilla** con un 75%; y **brocheta de cordero** con un 16.7%. Como se muestra, aparte de la adaptación, también se ha observado la **v t c p u r q u k e k » p < " u g " j c " e q p x g t v k f q " g n " x g t d q " ö v t c f w e e k » p " ö M g d c d u ö " p q " e q p y a d a q u e p r o g i e n e d p l " w p c " c f** mundo árabe; la traducción **ö d t q e j g v c " f g " e q t f g t a q t ó n i c a h c n v c " n c** culinaria.

## 烤羊肉串

( 12 条回复 )

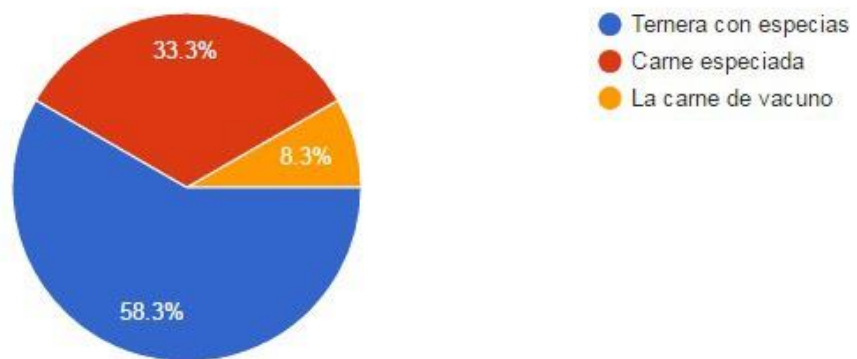


H k i w t c " 3 < " V t c f w e e & 0 p " f g n " r n c v q " ö

2) En " r n c v q "öö" \* v g t p g t c " f g " e k p e q " c t q o c u + 0 " N c e q p u k u v g " g p " ö v g t p g t c " e q p " g u r g e k c u ö . " f q p f g " g z r n k e c p f q " n q u " e k p e q " c t q o c u " e q p " ö e q p " g u r g e

## 五香牛肉

( 12 条回复 )

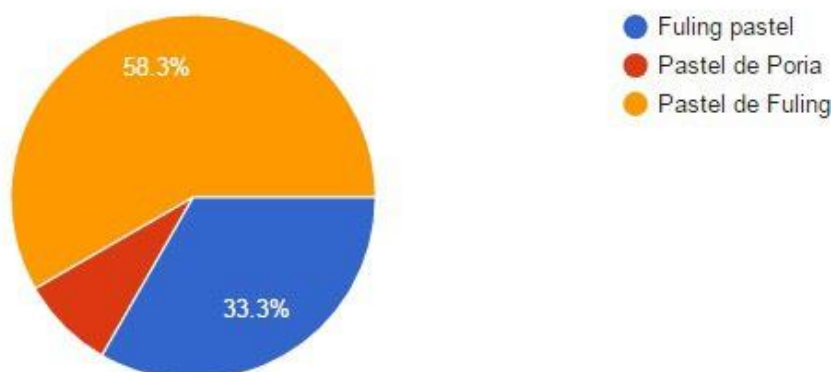


H k i w t c " 4 < " V t c f w e e & 0 p " f g n " r n c v q " ö

3) El r n c v q " öö " \* r c *Fuling* ö. La traducción preferida ha sido 烤羊肉串 de *Fuling* ö con la técnica de préstamo y traducción literal. En cambio, otra traducción ö r c u v g n " f g " R q t k c ö " u q n q " q e w r c " w p " : 0 5 ' " f g " encuestados prefieren un préstamo a una traducción poco conocida.

## 茯苓饼

( 12 条回复 )

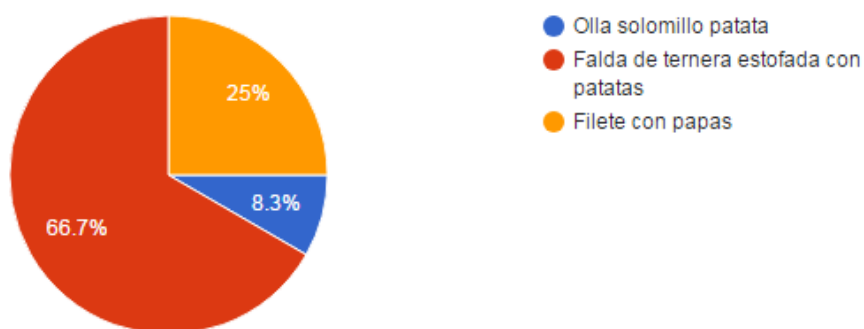


H k i w t c " 5 < " V t c f w e e k » p " f g n " r n c v q " ò

4) En " r n c v q " ò ò (cazuela de ternera y patatas). Un 66.7% de los r c t v k e k r c p v g u " j c " q r v c f q " r q t " n c " v t c f w e e k » p " que se observa la técnica de adaptación estofada y reducción óno se ha traducido el utensilio ó Como se expone en el 2.1.4 Generalización , aquíno se ha generalizado el k p i t g f k g p ' e g l ' b ã " v g t p g t c . " u k p q " ò h c n f c " f g " v g t p

## 土豆牛腩煲

( 12 条回复 )

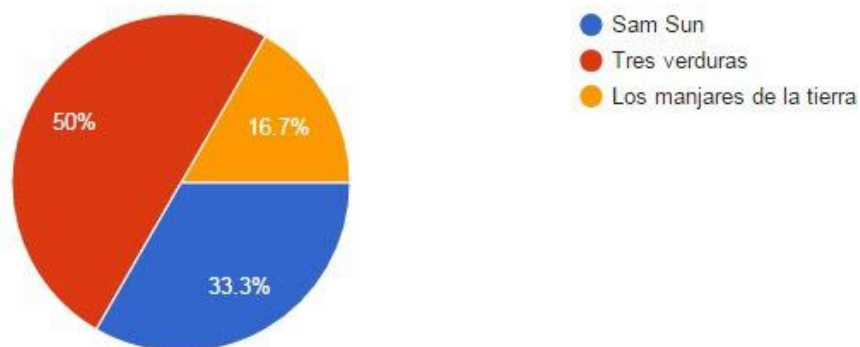


H k i w t c " 6 < " V t c f w e e k » p " f g n " r n c v q " ò

5) El r n c v q " ǒ " \* v t g u " h t g u e q u " v g t t g u v t g u + 0 " G u v China, incluyendo tres verduras: patata, berenjena y pimiento. Su traducción de preferencia ha sido ǒres verduras ò mediante la técnica de descripción.

## 地三鲜

( 12 条回复 )

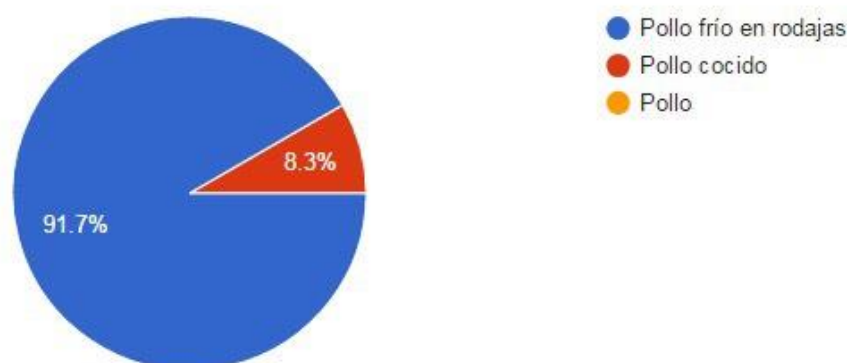


H k i w t c " 7 < " V t c f w e e k » p " f g n " r n c v q " ǒ

6) E p " e w c p v q " c n ¨ " r \* n r a n q n " q ǒ " d n c p e q " e q e k p c f q + . " g 3 3 " j c p " g n g i k f q " n c " v t c f w e e k » p " ǒ r q n n q " h t ¶ q " g del dicho plato, aunque no ha sido muy exacto. En comparación, solo una persona ha q r v c f q " r q t " ǒ r q n n q " e q e k f q ǒ . " r q t " n q " s w g " k p f k e ǒ ǒ " g p " g u v c " q e c conocida la cual se explicará en el próximo cap fulo.

## 白斩鸡

( 12 条回复 )



H k i w t c " 8 < " V t c f w e e k » p " f g n " r n c v q " ð

7) La traducción de preferencia f g n " r n c v q " ð " r q n n q " c n " x c r q t " e u k frqq " n ñ q " c n " x c r q t " e q p " u g v c " f g " r c l c ö . " e q p " w ð o l l o c q p " e j c o r k ° q p g u ö a p r i m e r a p e h a v o p s e r v a d o l a t r a d u c c i ó n G p " n literal. Y en la segunda, la técnica de reducción se ha omitido la manera de cocción ó as í como la de generalización ó u g " j c " w v k n k | c f q " e j ö c " o \* r r k c ° l » c p " " u t g g v h c g t un tipo de hongo particular comestible como se recoge en el capítulo 2.1.4 *Generalización*.

草菇蒸鸡  
( 12 条回复 )

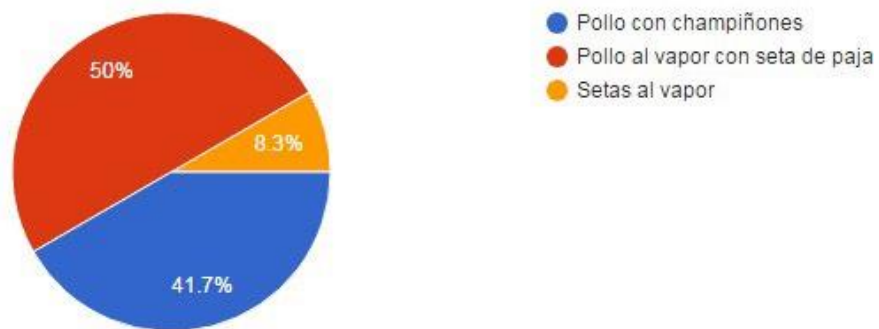
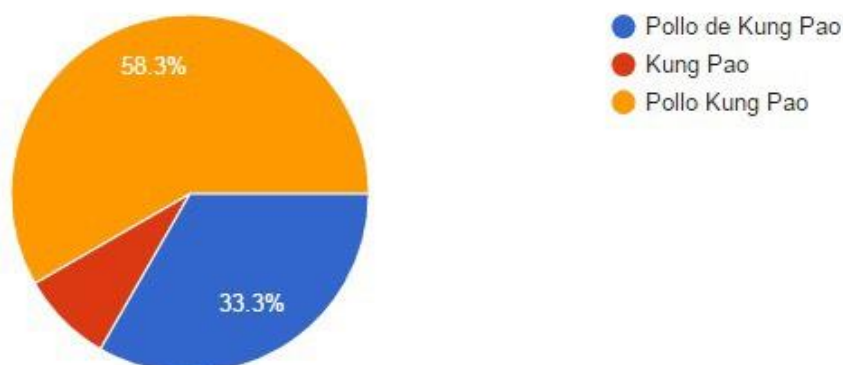


Figura 7: Traducción del plato v q " ð ö 0

8) En " r n c v q " ð ð \* r q n n q " f g " M w p i " R c q + 0 " N c " v t c f w e Kung Pao ã lo que implica que el préstamo del antropónimo chino ha sido percibido. Sin embargo, menos personas han elegido la tr c f w e e k » p " n k v g t c . n " ð r q n n q "

## 宫保鸡丁

( 12 条回复 )

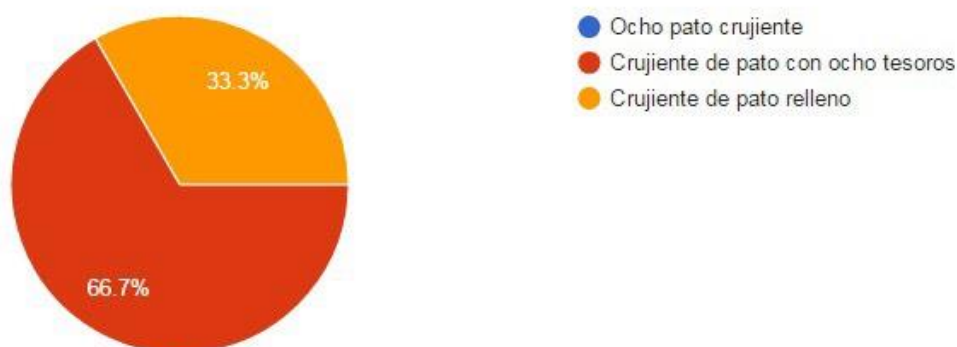


H k i w t c " : < " V t c f w e e k ö p " f g n " r n c v q " ö

9) L c " v t c f w e e k » p " f g " r t g h ö t' g\* p æ k æ " ff g n' q æ n j æ v' q' g ö  
 r k g n " e t w l k g p v g + " j c " u k f q " ö Los participantes han " f g " r c v  
 elegido dicha traducción literal porque reserva casi todos los elementos del nombre  
 chino. Aunque u g " j c " q o k v k f ö q' " \* r d k' g m æ n. c' d i t g c' " g ö p v k g p f g " s w g  
 ser á la piel del pato.

## 脆皮八宝鸭

( 12 条回复 )



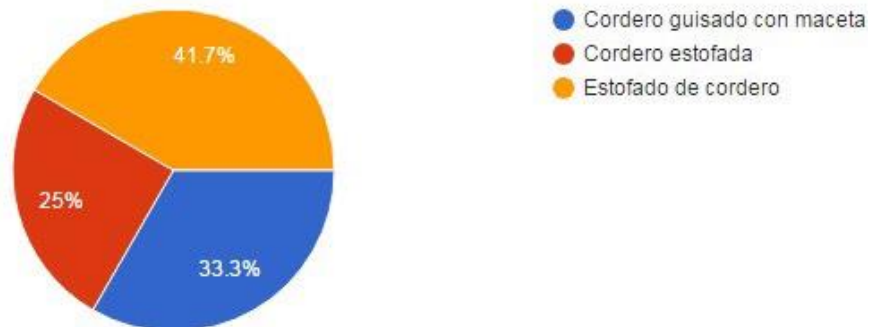
H k i w t c " ; < " V t c f w e e k ö p " f g n " r n c v q " ö

10) En " r n c v q " ö ö' \* e q t f g t q o l l a æ æ b a r k o) p E l r e s u l t a d o m á s  
 g n g i k f q " f g " g æ s t o f g d ö d e n o r d e r o q ö " " j e æ q " p u' k w f p q' " r ö q t e g p v c l g " f

u k i w k g p v go'derjo cguisauk cfm maceta ö . " e q p " w p " 5 5 0 5 ' 0 " G p " traducción se ha observado la técnica de adaptación éstofado óy de reducci ón óe ha q o k v k f q " g n " w v g p u kö"n"q q "n fngco' Lafggalkdpcost'itqen ang u c " ò traducción literal, sin embargo, la maceta no corresponde a un utensilio de cocina.

## 罐焖羊肉

( 12 条回复 )

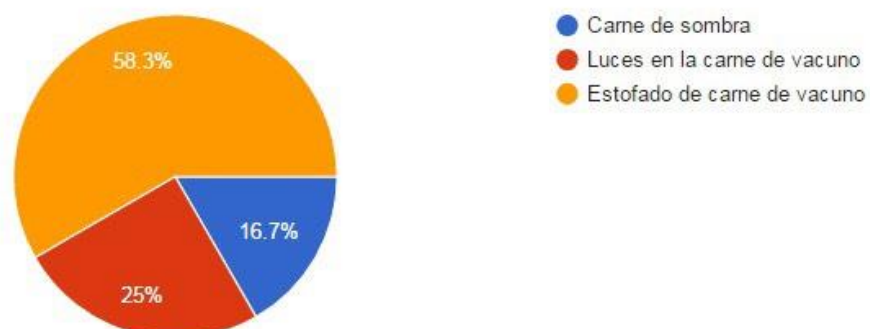


H k i w t c " 3 2 < " V t c f w e ö k » p " f g n " r n c v q " ò

11) En " r n c v q " ò " \* v g t p g t c " f g " n c " u q o d t c " d c l q r c t v k e k r c p v g u " j c " g n g i k f q " n c " v t c f w e e k » p " ò g u e q p " w p c " c f c r v c e k » p " ò g u v queres en la carne de vacuno y carne de sombra öocupan respectivamente un 25% y un 16.7% de preferencia. Como se muestra, las últimas dos traducciones han hecho más referencia al nombre original si bien con poca exactitud.

## 灯影牛肉

( 12 条回复 )

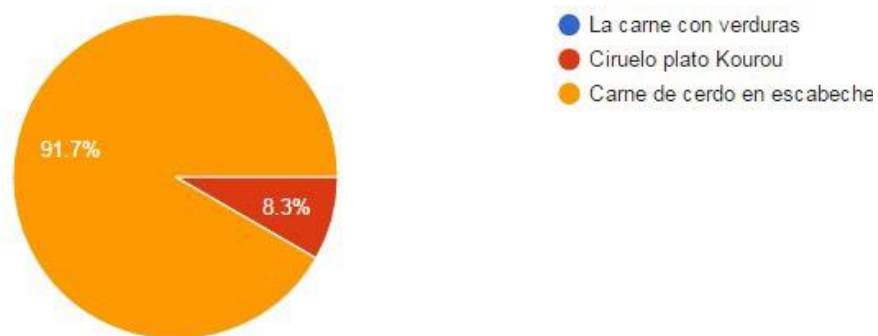


H k i w t c " 3 3 < " V t c f w e ö k » p " f g n " r n c v q " ò

12) G n " r c n v q " v t c f w e e k » p " f g " r t g h g t g p e k c " j c " u k f q " ð e c t p g " : técnicas de particularización, adaptación y reducción. Concretamente, en vez de cierta verdura china, se ha adaptado al escabeche en lugar de " f g " ð \* e c t p g + . " u g " j c ð e c t p g " ; por último se ha pasado por alto la forma del plato ó ð ö " \* v c r c f q " c n revés) ó

## 梅菜扣肉

( 12 条回复 )

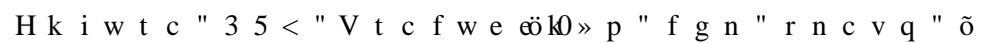


H k i w t c " 3 4 < " V t c f w e e k » p " f g n " r n c v q " ð

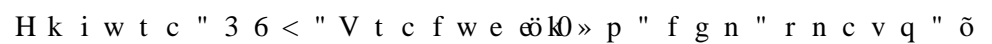
13) E p " e w c p v q " c n " ö r " n \* c d v g q t " g ð p l g p c " e q p " u c d q t " f g " r participante u " j c " q r v c f q " r q t " n c " v t c f w e e k » p " ð d g t g p l g r q t " ð d g t g p l g p c u " e q p " u c n u c " f g " r g u e c f q ö 0 " R q t ha sido la n k v c o n t s c n l q ð " c ; en la segunda en cambio, j c " r w g u v q " ð e q p " u de p g u e c l o f q u e consiste en un error porque el plato no tiene ninguna relación con la dicha salsa.



(12 条回复)



(12 条回复)

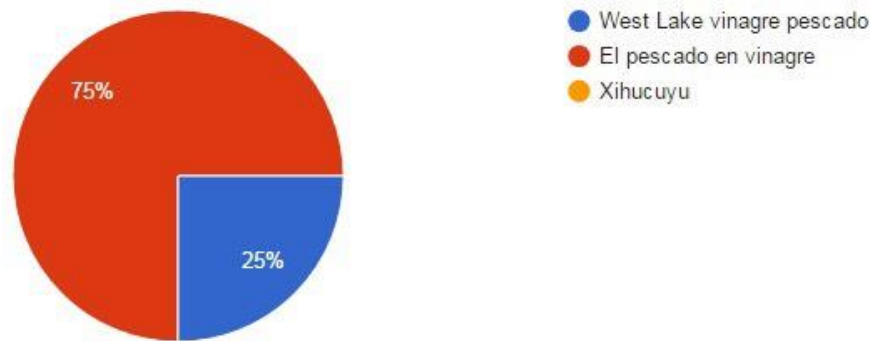


48

pescado 鰻 . " s w g " u w r q e r g e b u l e g i d o p o r e l m o t o r d e m a n e r a e s t a d í s t i c a ,  
que se ha ocupado un porcentaje de 25%.

## 西湖醋鱼

( 12 条回复 )

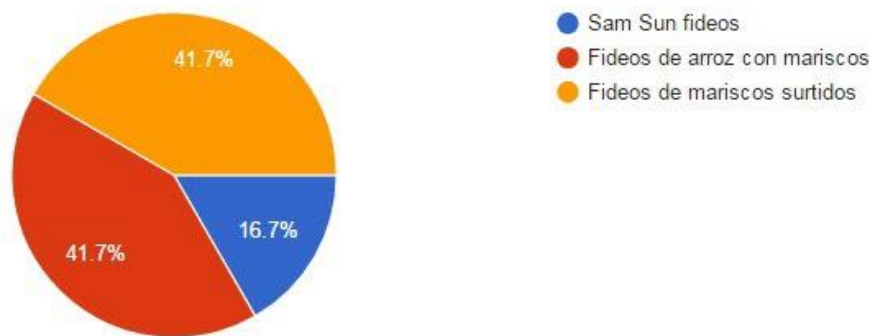


H k i w t c " 3 7 < " V t c f w e ö k 0 » p " f g n " r n c v q " ö

16) En " r n c v q " ö ö ' \* h k f g q u " f g " c t t q | " e q p " v t g u " h t  
6 3 0 9 ' " f g " n q u " r c t v k e k r c p v g u " j c p " g n g i k f q " n c "  
o k u o q " r q t e g p v c l g " f g " g n n q u " j c p " q r v c f q " r q t " ö  
opción se observa una i g p g t c n k | ö e h k k » f p g " q ö " f g " c t t q | + " c " ö h  
q d u g t x c f q " n c " v ² e p k e c " f g ö " v f t g g u e " t l k t r g u k e » q u l ' + v " t æ " f ö  
u w t v k f q u ö 0 " N c " u g i w p f c " e q o r c t v g " n c " o k u o c " g u  
f g " c t t q | ö . " r q t c t i n d q " s w g " v k g p g " o ^ u " g z c

## 三鲜米线

( 12 条回复 )

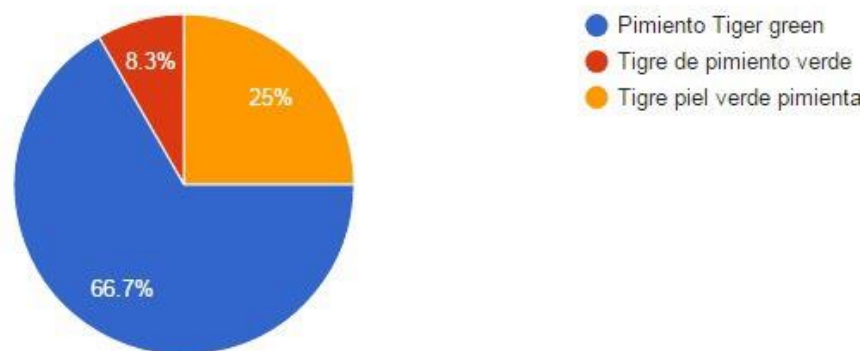


H k i w t c " 3 8 < " V t c f w e ö k » p " f g n " r n c v q " ö

17) El plato  $\text{ö}^* \text{rk o k g p v q u}^* \text{eq p}^* \text{nc}^* \text{rk gn}^* \text{fgn}^* \text{rtghgtgpek c}^* \text{jc}^* \text{uk f q}^* \text{ö rk o k g p v q}^* \text{Vki gt}^* \text{Itggp ö}$  consiste en una traducción inadecuada elegida por el motor de manera estadística. A  $\text{rguct}^* \text{fg}^* \text{gn n q}^* \text{gp}^* \text{eq o r c t w k e i k t}^* \text{p}^* \text{re k p n}^* \text{nc gu t}^* \text{ftgg}^* \text{u n}$   $* 47' + \{^* \text{ö vki t g}^* \text{fg}^* \text{rk o k g p v q}^* \text{xgtfg ö}^* : 05' + .$  resultado.

## 虎皮青椒

( 12 条回复 )

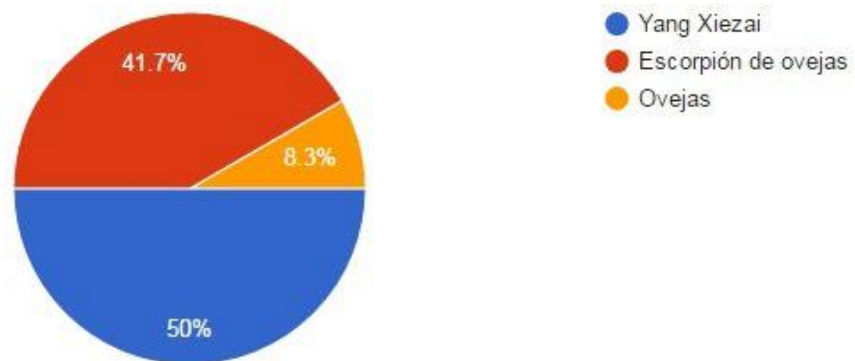


$\text{Hkiwt c}^* 39 <^* \text{Vtcfwe ö k}^* \text{p}^* \text{fgn}^* \text{rncv q}^* \text{ö}$

18) El  $\text{rncv q}^* \text{g}^* \text{ö}^* \text{ö g u e q t r k}^* \text{p}^* \text{fg}^* \text{qxgl c}^* .^* \text{ew} \{^* \text{c}^* \text{v}$   $\text{ö} \text{[cp i}^* \text{Zkg | ck ö}^* .^* \text{eq p}^* \text{wp}^* 72' .^* \text{fg}^* \text{rtghgtgpek c}^* 0$  técnica de préstamo. Seguramente, puesto que los encuestados saben que el ingrediente principal no es el escorpión, han preferido un nombre en chino para no elegir  $\text{ö g u e q t r k}^* \text{p}^* \text{ö}^* 0^* \text{Nc}^* \text{ug i w p f c}^* \text{q r e k}^* \text{p}^* \text{jc}^* \text{uk f q}^* \text{ö g u}$  41.7%, que consiste en una traducción literal.

## 羊蝎子

( 12 条回复 )

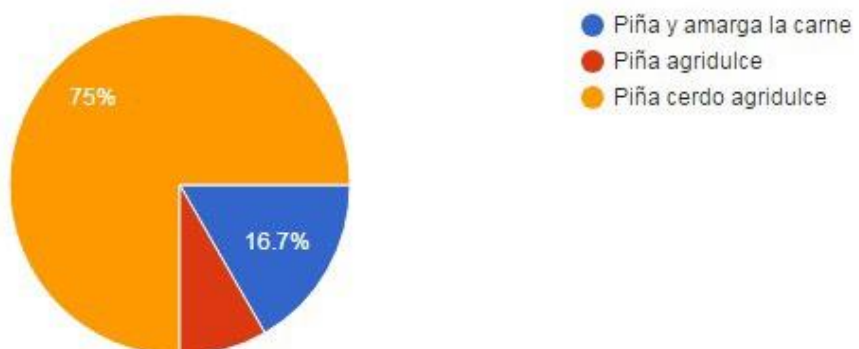


H k i w t c " 3 : < " V t c f w ö ö k » p " f g n " r n c v q " ò

19) El plato v t c v c " f g " ö " \* r k ° c " { " e c t p g + 0 " G n " 9 7 ' " f g q r v c f q " r q t " inacerdo agridulce e k ö p ö g " u g " j c " q d u g t x c f f g u e t k r e k » p 0 " C " g n n c " n g " u k i w g " ò r k ° c " { " c o c t i segunda traducción es literal y está mal traducida.

## 菠萝咕嚕肉

( 12 条回复 )

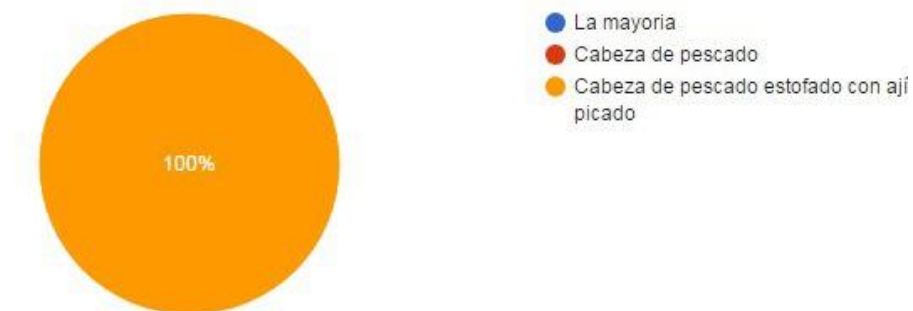


H k i w t c " 3 ; < " V t c f w e e k ö 0 p " f g n " r n c v q " ò

20) G n " À n v k o q " r n c v q " u gö n" g\* ee ec kd qm d r cö q f a' g' Lur " gõ  
v t c f w e e k » p " o ^ u " g n g i k f c " j c " u k f q " õ e c d g | c " f g "  
100% de preferencia. G u " w p c " v t c f w e e k » p " n k v g t c n " e q p " n c "

## 剁椒鱼头

( 12 条回复 )



H k i w t c " 4 2 < " V t c f w e ö k0 » p " f g n " r n c v q " õ

### 3.5.1 Conclusiones del apartado

Como se ha observado, en la mayoría de los casos la traducción automática es muy incorrecta. Posiblemente se tendrían que haber descartado las tres opciones porque todas eran erróneas, pero como los encuestados tenían que elegir una, hemos podido q d u g t x c t " s w ^ " e t k v g t k q u " g n g i ¶ c p " r c t c " u g n g e e

Un primer criterio parece que ha sido descartar los platos en los que el significado era muy diferente al original. Cuando las tres opciones eran incorrectas, en general los usuarios han decidido seleccionar la opción que presentaba el ingrediente principal, aunque el resto de la traducción fuera incorrecta por su sentido o gramaticalmente incorrecta. Así en muchos casos la técnica preferida por los encuestados era la generalización del plato: aunque no se explique el plato en detalle, al menos el lector u c d g " e w ^ n " g u " g n " k p i t g f k g p v g " r t k p e k ö c n 0 " R q t tres verduras. En el caso de las técnicas culinarias o los utensilios, no se han visto bien reflejados en las traducciones.

Además, los encuestados en la mayoría de los casos han optado por la traducción larga y más descriptiva, es decir, las traducciones con más informaciones, a no ser que

fue t c p " v q v c n o g p v g " k p e q t t g e v ö u 0 g d k g g l' g g r' ö U c p  
h k f g q u ö . " n q u " g p e w g u v c f q u " j c p " r t g h g t k f q " n c  
\* 6 3 0 9 ' + " { " ð h k f g q u " f g " c t t q | " e q p " o c t k u e q u ö " \*

Por último, a veces los participantes han optado por las traducciones que parecen exóticas, en las cuales se observa la técnica de préstamo o de adaptación. Por ejemplo, ð r k o k g p v q " Vök[icgpti""IZtkggg|pcök"ö{0"" U g t ¶ c " r q u k d n g " s w g e inglés les pareciera más elegante, o simplemente la han elegido por eliminación.

En cuanto a los motores empleados, por orden de preferencia se podrá concluir que el preferido ha sido Bing Translator de Microsoft, seguido de Google Translate y por último Baidu.

### 3.6 Comparación entre el análisis propio y los resultados preferidos

En este apartado, presentaré mi análisis sobre estos 20 platos seleccionados, así como la comparación entre mis propuestas y los resultados de preferencia. Aquí se indica la traducción de preferencia entre paréntesis.

1) E n " r n c v q "ö ð inchos de cordero a la parrilla). Me parece adecuada la opción elegida mediante técnica de adaptación. Las brochetas son más pertinentes que los pinchos, dado que los primeros en la mayoría de los casos, se refieren a tapas montadas. En cu c p v q " c " n c " v ² eö p" kuekci "p ekv nk ke pc c", t p k c " t öö . " r q t transcripción del nombre del plato, la v t c p u r q u k e k » p " u g t ¶ c " p g e g u c ð c u c sñ alternativas optativas. Por lo tanto, mi propuesta es: brochetas de cordero a la parrilla/ asadas.



Foto 1: Brochetas de cordero a la parrilla. [Véase fuente en Bibliografía]

2) En " r n c v q "öõ" \* v g t p g t c " e q p " g u r g e k c u + 0 " E q o q  
capítulo 2.2.1 *Culturemas* . " õ ö " \* n k v g t c n o g p v g < " e k p e q " c t q o c  
hecha, que se utiliza para implicar el sabor riquísimo de una comida en la que se  
emplean cuantiosos tipos de especias. Creo que será factible expresar este significado  
aplicando la técnica de descripción. Mi propuesta es la siguiente: ternera exquisita con  
cinco especias.



Foto 2: Ternera exquisita con cinco especias. [Véase fuente en Bibliografía]



3) En " r n c v q " ð fálða de ternera estofada con patatas). Como se trata de un plato caracterizado por su utensilio de cocina, que se utiliza también al comer el r n c v q . " p q " u g " e q p u k f g t c " c f g e " w a k q 'g g r k o k g p o t g "<n" R q t " q v t q " n c f q . " u g " e t g g " x w g " h g p 'g d w a p g p v g a " k v g t p g t c + . " d c u v c t o " c c' r n t k e f o p e k q 'h n c' " c v" o e p g k t o g "t f g " ser á más fácil de comprender. Resumiendo lo anterior, mi traducción propia ser á: cazuela de ternera y patatas.



Foto 3: Pastel de fuling. [V éase fuente en Bibliograf á]

4) En " r n c v q " ð fálða de ternera estofada con patatas). Como se trata de un plato caracterizado por su utensilio de cocina, que se utiliza también al comer el r n c v q . " p q " u g " e q p u k f g t c " c f g e " w a k q 'g g r k o k g p o t g "<n" R q t " q v t q " n c f q . " u g " e t g g " x w g " h g p 'g d w a p g p v g a " k v g t p g t c + . " d c u v c t o " c c' r n t k e f o p e k q 'h n c' " c v" o e p g k t o g "t f g " ser á más fácil de comprender. Resumiendo lo anterior, mi traducción propia ser á: cazuela de ternera y patatas.





Foto 4: Cazuela de ternera y patatas. [Véase fuente en Bibliografía]

5) En "r n c v õ tres verduras). Como se indica en el capítulo 3.5 *Andisis de los resultados de preferencias de los usuarios*, el presente plato está formado por tres verduras: patata, berenjena y pimiento, y consideramos que será muy viable el uso de descripción. Si bien g p " e j k p q " u g " k p õ n' w\* {n gk "v g g nt "c a f b g p w l g x d' 'h õ indicar que son verduras acabadas de recoger del huerto, en la traducción no lo incluiremos porque no será cierto. Así que mi propuesta será la siguiente: estofado de tres verduras.



Foto 5: Estofado de tres verduras. [Véase fuente en Bibliografía]

6) En " r n c v q " r q n n q " h t q " g p " t q f c l c u + 0 " U g " e q c e g r v c d n g 0 " N c " v t α n α d' t f g " w p c " v <sup>2</sup> e p k e c " f g " e q e e k agua sin condimentos y hacer una salsa propia con aceite y otras especias separadamente, y el pollo se come mojando en esta salsa. Contemplando lo antedicho, si se traduce dicha técnica culinaria ser á demasiado redundante para un nombre del plato. Por consiguiente, una descripción ser á bastante útil en esta ocasión. Mi propuesta ser á: pollo blanco cortado con salsa.



Foto 6: Pollo blanco cortado con salsa. [V éase fuente en Bibliografía]

7) En " r n c v q " ò pollo al vapor con seta de paja). La traducción preferida de este plato v c o d k <sup>2</sup> p " u g " u w r q p" g\* "u t g c v |c q" p f c g d" n r g c 02.7.4+ . " u g i À p Generalización, es un tipo de hongo comestible asi ático, por lo que es poco conocido en el mundo occidental. Consideramos que para traducir este ingrediente ser á mejor aplicar la técnica de generalización, transcribiéndolo simplemente por ò u g v c ö . " s w g " u g i el *Diccionario de Real Academia Española* . " u k i p k h k e c < " ò e w c n s w k g t " e q o g u v k d n g " q " p q . " e q p " h q t o c " f g " u q o d h i t k n n c . " u propuesta ser á: pollo y setas al vapor.



Foto 7: Pollo y setas al vapor. [Véase fuente en Bibliografía]

8) En " r n c v q 'ö ö' \* r q n n q " M w p i " R n i q u e r e n c i a C o i n c i d e u v c " q e c u totalmente con la traducción de preferencia. Además, cabe mencionar que esta transcripción pertenece al sistema Wade-Giles, que corrientemente no se aplica en China, sino en Taiwán. Por lo tanto, se considera que muy probablemente, esta traducción al español se ha producido bajo la influencia inglesa: Kung Pao *chicken*, puesto que dicho plato ya es sumamente conocido en el mundo anglosajón. Como se afirma en el libro *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* < " ö n n c o c o q u " pinyin al sistema oficial de transcripción del chino. Al transcribir palabras de origen chino debemos optar siempre por la transcripción en pinyin excepto en los casos en que g z k u v c p " q v t c u " h q t o c u " {-Tost et al. 2015:121), el préstamo g p " g u r c ö M w p i respecto al segundo caso citado, por lo que está bien traducido. Con todo, hay que tener en cuenta que cuando haya que transcribir los antropónimos y topónimos chinos, se tendrá que aplicar el sistema oficial, es decir, el pinyin. Por lo tanto, mi propuesta ser á: pollo Kung Pao.



Foto 8: Pollo Kung Pao. [Véase fuente en Bibliografía]

9) En " r n c v q " ð " \* e t w l k g p v g " f g "En este caso, e q p " q e j c  
u g " j c " u w u v c p v k x c f q " g n " c f l g v k x q " ð e t w l k g p v  
más concisa e incluso más elegante a la vez que se conservan todos los elementos  
del nombre chino. Con n c " g n k o k p c e k ö p' " \* fr k n s i m p l i c i t a d y v' g j c " " ð  
g u " h ^ e k n " f g " k o c i k p c t " s w g " n. Por otro lado, si es u " ð e t w l k  
e q t t g e v c " n c " v t c f w e e k ö p' " \* q k y g t v g u q g q u e " " r c  
mantenido un matiz metafórico y es fácil de entender por parte de los receptores  
que consisten en unos ingredientes. En concreto, estos ocho tesoros consisten en  
varios ingredientes: guisantes, arroz glutinoso, gambas, pollo, etc., junto con unas  
verduras cortados en cubitos, y rellenos en el interior del pato. Así que también  
ser á f c e v k d n g " c o r ö n ' k g k æ æ k e' æ p f' q̃ " u w " w d k e c e k » p < "  
de ocho tesoros.





Foto 9: Pato crujiente relleno de ocho tesoros. [Véase fuente en Bibliografía]

10) En " r n c v q "ö ö" \* g u v q h c f Esta traducción que muestra la 0 " técnica de adaptación será adecuada, puesto que la apariencia y la manera de cocción de los dos platos son muy parecidas. No obstante, se opina que la eliminación del utensilio no es correcta, dado que constituye un elemento característico de la dicha comida. Completando lo anterior, mi propuesta será: estofado de cordero en cazuelita.



Foto 10: Estofado de cordero en cazuelita. [Véase fuente en Bibliografía]

11) En " r n c v q "ö ö" \* g u v q h c f q " f g " e c t p i n g " d e f e s e " x c e w p q + r n c v q " g u " w p c " o g v ö h q n c 0 ü N o d r c h d d i q " ñ c " n w | + "

de teatro tradicional de China: el teatro de sombras chino.<sup>5</sup> Dado que la ternera de este plato es tan fina que pueden transparentar objetos a través de ella como ocurre en el teatro de sombras chino. Es más, cabe mencionar que la adaptación céstofado ócon respecto a la técnica culinaria no es la adecuada, puesto que dicho plato se prepara en la siguiente manera: primero, se secan las lonchas finas de ternera añadiendo la sal bajo el sol por uno cierto periodo de tiempo; segundo, se secan completamente con un horno de carbón; a continuación, se cuecen al vapor durante un par de horas y finalmente, se frén en aceite junto con unos condimentos hasta que estén preparadas. Completando lo anterior, se opina que la técnica de adaptación es inviable para este plato, por lo que será mejor aplicar la ampliación explicando su nombre original. Por lo tanto, mi propuesta será: ternera a las sombras chinas.



Foto 11: Ternera a las sombras chinas. [Véase fuente en Bibliografía]

12) En " r n c v q " öö " \* e c t p g " f g " e g t f q " g p " g u e c d g e j resultado de preferencia está bien traducido en general, a pesar de la falta de exactitud g p " e w c p föq " \* cx " gñv), que consiste en una serie de verduras saladas y secas, que proviene de la provincia de Zhejiang. Para traducirla, será ideal describir su e c t c e v sgca ö. La particularización ócarne de cerdo óes correcta, concretamente, trata de tocino entrevera f q 0 " R q t " n q " v q e c p v g " c " ö 'c \* t g f w é q k » al revés), creemos que es aceptable, ya que no consiste en un factor de importancia.

<sup>5</sup> Véase: *El teatro de sombras chino* <https://ich.unesco.org/es/RL/el-teatro-de-sombras-chino-00421> .

Sintetizando lo anterior, mi propuesta sería: tocino entreverado con verdura seca en escabeche.



Foto 12: Tocino entreverado con verdura seca en escabeche.

[Véase fuente en Bibliografía]

13) En " r n c v q " ò " \* d g t g p l g p c " e q p " u c d q t " c " r g u  
r t g h g t g p e k c " j c " u k f q " w p c " v t c f w e e k » p ö n k v g t c n  
(con sabor a pescado) proviene de una leyenda relativa al plato que, en líneas generales,  
trata de lo siguiente: En una familia de la provincia Sichuan, después de cocinar un  
pescado, la mujer cocinó otro plato con los restos de los condimentos del primer plato, y  
t g u w n v » " s w g " g n " u g i w p f q " r n c v q ö 'ü ċ d ħ p " ü g p ħ c ħ  
pescado) solo se encuentra en el nombre, no en el plato. El nombre de este plato tiene  
otra versión: ò " \* d g t g p l g p c " e q p " u c d q t " s w g " r g t f w t  
encuentra una palabra j q o » h q p c " ö ħ p " ö que significa un sabor  
sumamente rico que perdura mucho. En suma, este plato no sabe a pescado, sino es  
muy rico y, además, es picante. Por consiguiente, mi propuesta sería: berenjena picante.



Foto 13: Berenjena picante. [Véase fuente en Bibliografía]

14) En " r n c v q " ð " \* r c v q " c u c f q " f g " R g m ¶ p + 0 " U g " q  
 preferido es el mejor. Merece la pena mencionar que la traducción producida por  
 I q q i n g " V t c p u n c v g " ð es igual a la que se recomienda en un D g k l k p i  
 manual de interpretación en China: *(Interpretación de español)*

(CHANG Shiru 2012:284). Esto puede ser así porque Google Translate ha encontrado  
 muchos menús traducidos de esta manera. Con todo, solo posee un 8.3% de preferencia  
 en la encuesta. Sin embargo, considero que la segunda traducción sería mejor: pato  
 laqueado de Beijing.



Foto 14: Pato laqueado de Beijing. [Véase fuente en Bibliografía]



15) En " r n c v q 'ö ðl pēsgado en vinagre). Este plato es típico de Hangzhou, que está formado por una carpa con una salsa negra y agri dulce. Por lo tanto, se e q p u k f g t c " s w g " p q " g u " r g t vök"p\*ggnv"gN' ct igqf"we g k ut v' gg+n. dicho lago hace referencia a Hangzhou. C f g o " u . " n c " v t c fpwc ei atkg »öp " n k v g es procedente, dado que el vinagre no consiste en el único aderezo de este plato. Por eso, mi propuesta ser á: pescado agri dulce del Lago Oeste.



Foto 15: Pescado agri dulce del Lago Oeste. [V éase fuente en Bibliograf á]

16) El plato ö " \* h k f g q u " f g " o c t k u e q u " u w t v k f q u = De acuerdo con el capítulo 2.2.1 *Culturemas* . " ö ö (tres ingredientes frescos) consiste en una frase hecha que hace alusión a tres distintos ingredientes (no necesariamente tres), y que var ían según distintos lugares de China. En general hacen referencia a unas verduras, pollo, mariscos, salchichas, etc. En este caso, el motor ha co p g e v c f q " g nō "" e\* ch tt ^g æ w g t+ "" ö g p ö g ð o g æ k u æ q̃ u æ p " ö q t " pro f w e k f q " w p c " v t c f w e e k » pō "" R p̃ æ n' w̃ k v ft æ "" ã æ æ tv k̃ u. e' æ p̃ ö " \* h k f g q u " f g " c t t q | + . " g ù "" k̃ æ tr t̃ q̃ t̃ | v æ p 'v g̃ ù 'v ft g̃ f̃ k̃ e no está hecho con fideos de harina, sino de arroz. Completando lo antedicho, propongo: fideos de arroz con tres delicias, que proviene de una adaptación del libro de CHANG Shiru (2012:293) (*Interpretación de español*) , donde propone ö " \* c t de q̃ æ s̃ de lici t̃ æ s̃ k̃ v q "



Foto 16: Fideos de arroz con tres delicias. [Véase fuente en Bibliografía]

17) El plato `õ ö " * r k o k g p v q " V k i g t " I t g g p + 0 " G p "` traducciones producidas por las herramientas de TA son elegidas de manera estadística, han dado ese resultado mezclado con el inglés, y no es correcto. La denominación de este plato está basada en una metáfora: después de ser salteados y revueltos con aceite, la superficie de los pimientos verdes se arruga y presenta un color tostado, que parece la piel del tigre. Para traducir este plato, se considera que la técnica de descripción será factible: pimientos verdes salteados.



Foto 17: Pimientos verdes salteados. [Véase fuente en Bibliografía]

18) En " r n c v q " ō "ĩ cerdo agri dulce). Para cocinar este plato: primero, se fr é la carne magra de cerdo cortada y envuelta en almid ón; segundo, se saltea y mezcla la carne con pedazos de pi ña (y unas verduras); por ú ltimo, se echa la salsa agri dulce en e k o c 0 " N c " röc" ne c q d p tuck "u öv g " g p " w p c " q p q o c v q r g { de masticar para indicar que la comida es muy rica. Por lo tanto, se considera que para traducir este plato, se podr á aplicar la t écnica de la descripci ón: cerdo frito y agri dulce con pi ña.



Foto 18: V étebras de cordero en caldero mongol. [V éase fuente en Bibliograf ía]

19) En " r n c v q " ō "ĩ cerdo agri dulce). Para cocinar este plato: primero, se fr é la carne magra de cerdo cortada y envuelta en almid ón; segundo, se saltea y mezcla la carne con pedazos de pi ña (y unas verduras); por ú ltimo, se echa la salsa agri dulce en e k o c 0 " N c " röc" ne c q d p tuck "u öv g " g p " w p c " q p q o c v q r g { de masticar para indicar que la comida es muy rica. Por lo tanto, se considera que para traducir este plato, se podr á aplicar la t écnica de la descripci ón: cerdo frito y agri dulce con pi ña.



20) En " À n v k o q " r ð ç' v\* æ' c' ð g | c " f g " r g u e c f q " g u v q h c f r t k o g t c " r ö ñ ï p i c a d o e s ù n t i p o d e c o n d i m e n t o t í p i c o d e l a p r o v i n c i a Hunan confeccionado por aj ípicado y sal. Para cocinar este plato, se tiene que seguir los siguientes pasos: primero, embadurnar la superficie interior y exterior de la cabeza de pescado con sal y licor para cocinar, adem ás, poner unos pedazos de cebolletas y jengibres encima y dejarla unos diez minutos; a continuaci ón, cocinarla junto con el aj í picado al vapor; finalmente, echar aceite encima. Por eso, la adaptaci ón c e s t o f a d o ó n o ha sido bien utilizado. Mi propuesta ser á: cabeza de pescado con aj ípicado.

### 3.6.1 Conclusión del apartado

Las traducciones más elegidas por los encuestados en muchas ocasiones eran generalizaciones, es decir, se menciona en la traducción el ingrediente principal del plato, pero se pierde el sentido de otras características del mismo. Además, mucha traducción automática está en inglés posiblemente porque el motor de TA no tiene modelos en español de traducción de esos platos y busca su traducción en textos en inglés. Las herramientas de TA pueden traducir mejor en una lengua cuando hay muchos textos disponibles en ella que se necesitan.

Al comparar la traducción preferida por los encuestados con mi propia traducción se puede observar que la mayoría de la traducción automática necesita una revisión humana para poder obtener una traducción más precisa y fiel del nombre original.

## 3.7 Análisis de las técnicas de traducción observadas en las propuestas de traducción automática

### 3.7.1 Tabla de comparación de las traducciones de los motores

En esta tabla completa de 50 platos, se presentan con detalle las técnicas de traducción que se observan en las traducciones de cada uno producidas por cada herramienta de TA. Las técnicas se han tomado desde la tesis doctoral de Dra. Molina (Molina 2001). En las traducciones automáticas no se han visto ejemplos de todas las técnicas, sino únicamente de las siguientes:

- Traducción literal
- Descripción
- Amplificación
- Generalización
- Particularización
- Préstamo
- Adaptación
- Reducción
- Transposición



Cabe señalar que en bastantes casos ha sido difícil elegir una técnica u otra, y en algunos casos se han observado varias técnicas a la vez, lo que también se ha anotado.

Además, en algunos casos la traducción automática era tan incorrecta que directamente se ha calificado de incorrecta con la denominación de Falso Sentido (FS) o de NMS (No mismo sentido), empleadas por Dra. Orozco (Orozco 2016).

1) H U " u k i p l s b s e n t i d o : c t e m ñ H o fragmento que tiene un sentido muy f k u v k p v q " c n " f g n " v g z 2016: 201). No es una técnica, indica que el sentido de la traducción está completamente equivocado. Concretamente, por g l g o r n q . " ñ g u v g " c u e g p u q " f g " n c " e c t p g ö " r q t " ñ x c e w p q ö " r q t " ñ v g t p g t c " c " n c u " u q o d t c u " e j k p c u ö

2) NMS sign k h k e c " ñ P q " o k u o q " u g p v k f q < " f g e k t " c n i c p q " g u " v c p " f k u v k p v q " e q o q " g n " H U . " r g t q " u k i w g " Orozco 2016: 201). Tampoco es una técnica, se lo indica aquí cuando el sentido no es exacto. En esta ocasión, la mayoría de los casos de NMS son causados por la i g p g t c n k | c e k » p 0 " R q t " g l g o r n q p o l l ñ b a n c o c h r t w d ö " r q t " ñ v c con salsa ö 0 " V c o d k ² p " j c { " q v t c u " t c | q p g u . " e q o q " r q t " g p " x g | ö f f i t g { ' ñ e g t k f f w n e g " e q p " r k ° c u ö 0

Tabla 6: Observaciones de técnicas y errores de sentido en las traducciones automáticas

	Google Translate	Bing Translator	Baidu Translate
	préstamo	traducción literal	generalización
	préstamo	transposición, traducción literal	FS
	traducción literal, generalización	adaptación, traducción literal	FS

	adaptación, reducción, particularización, traducción literal	traducción literal, préstamo	descripción, generalización, traducción literal
	NMS	adaptación, transposición, traducción literal	adaptación, reducción, traducción literal
	particularización, traducción literal	particularización, descripción, traducción literal	generalización, particularización, traducción literal
	FS	traducción literal	FS
	descripción, traducción literal	generalización, descripción, traducción literal	traducción literal , generalización
	generalización, traducción literal	generalización, traducción literal	NMS
	traducción literal	descripción, traducción literal	descripción, traducción literal
	NMS	NMS	NMS
	reducción, préstamo, traducción literal	reducción, traducción literal	reducción, traducción literal
	particularización, generalización	traducción literal ,préstamo	FS
	préstamo, traducción literal	préstamo, traducción literal	NMS
	préstamo, traducción literal	generalización, traducción literal	préstamo, traducción literal

	préstamo, generalización, traducción literal	préstamo, generalización, ,traducción literal	traducción literal ,préstamo
	traducción literal, préstamo	FS	NMS
	préstamo, generalización	descripción, generalización	descripción
	traducción literal	traducción literal	NMS
	descripción, traducción literal	traducción literal	traducción literal
	FS	traducción literal	traducción literal
	adaptación, préstamo, traducción literal	adaptación, préstamo, traducción literal	NMS
	FS	FS	generalización
	adaptación, reducción, traducción literal	traducción literal	adaptación, reducción, traducción literal
	traducción literal	traducción literal, préstamo	NMS
	traducción literal	traducción literal	traducción literal
	adaptación, traducción literal	adaptación, ampliación, traducción literal	adaptación, traducción literal



	NMS	Traducción literal, transposición	generalización, transposición, traducción literal
	traducción literal	traducción literal	NMS
	traducción literal	FS	FS
	préstamo	NMS	reducción, traducción literal
	NMS	NMS	NMS
	traducción literal	traducción literal	NMS
	traducción literal	FS	FS
	FS	FS	FS
	NMS	generalización, traducción literal	adaptación
	generalización, traducción literal	adaptación, reducción, traducción literal	NMS
	NMS	traducción literal	reducción generalización
	préstamo, traducción literal	FS	adaptación, préstamo, traducción literal
	descripción, traducción literal	FS	NMS
	NMS	FS	FS

	descripci3n, traducci3n literal	NMS	generalizaci3n, traducci3n literal
	descripci3n, pr3stamo	FS	FS
	FS	FS	FS
	reducci3n, traducci3n literal	traducci3n literal , transposici3n	transposici3n, generalizaci3n, traducci3n literal
	traducci3n literal	traducci3n literal	traducci3n literal
	traducci3n literal	traducci3n literal	traducci3n literal
	NMS	descripci3n	generalizaci3n
	FS	reducci3n, traducci3n literal	NMS
	FS	FS	FS

### 3.7.2 Tabla de comparaci3n de los tres motores

La presente tabla expone en cu3ntos platos se han observado las nueve t3cnicas de traducci3n, as3 como su porcentaje relativo.

Tabla 7: N3mero y porcentaje de t3cnicas observadas en las traducciones autom3ticas, as3 como FS y NMS.

T3cnicas	Google Translate		Bing Translator		Baidu Translate	
Traducci3n literal	29	58.00%	33	66.00%	20	40.00%
Descripci3n	5	10.00%	4	8.00%	3	6.00%

Amplificaci3n	0	0.00%	1	2.00%	0	0.00%
Generalizaci3n	6	12.00%	6	12.00%	10	20.00%
Particularizaci3n	1	2.00%	1	2.00%	1	2.00%
Pr3stamo	9	18.00%	6	12.00%	3	6.00%
Adaptaci3n	4	8.00%	4	8.00%	5	10.00%
Reducci3n	4	8.00%	2	4.00%	5	10.00%
Transposici3n	0	0.00%	3	6.00%	2	4.00%
<b>Errores</b>						
NMS	8	16.00%	4	8.00%	13	26.00%
FS	7	14.00%	11	22.00%	11	22.00%
Total	30.00%		30.00%		48.00%	

Completando estas dos tablas, podemos ver que las tres t3cnicas de traducci3n m3s observadas en Google Translate son: traducci3n literal, pr3stamo y generalizaci3n; en Bing Translator son: traducci3n literal, generalizaci3n y pr3stamo; en Baidu Translate son traducci3n literal, generalizaci3n y pr3stamo (reducci3n).

### 3.7.3 Conclusi3n del apartado

La traducci3n literal consiste en la t3cnica m3s observada en los tres motores. Sin embargo, la ampliaci3n, particularizaci3n y transposici3n se observan en pocos ejemplos. Posiblemente porque los motores de traducci3n autom3tica se limitan a relacionar t3rminos equivalentes que muchas veces construyen traducciones literales, sin tener en cuenta el contexto. En las t3cnicas tales como ampliaci3n, particularizaci3n, transposici3n, etc. se necesita analizar y entender el contexto, algo que los motores no pueden hacer en el presente.

Existen los casos de FS Y NMS en todos los motores, es decir, las traducciones con poca calidad. Las que han producido por el motor Baidu Translate ocupan una proporción mayor que los otros dos.

Otra conclusión es que los motores de TA a veces no hacen la traducción del chino al español, sino del chino al inglés, y del inglés al español. Por este motivo hay muchos préstamos del inglés (idioma intermedio).

Por último, otra conclusión es que muchas traducciones literales son además k p e q t t g e v c u " i t c o c v k e c n o g p v g 0 " R q t " g l g o r n q . cerd q " c i t k f w n e g ö . " g v e 0

#### 4. Conclusiones

La gastronomía china no solo refleja una historia culinaria larga, sino también la cultura gastronómica y social. La denominación de los platos, siendo su esencia, desempeña un papel de importancia vital a la hora de su difusión a tierras extranjeras. Por consiguiente, la traducción de los nombres de los platos chinos es a la vez crucial y más difícil de lo que parece.

A través del análisis de los nueve factores principales referentes a la denominación de los platos en el *capítulo 1* : los ingredientes; el color, aroma y sabor; el color; el aroma y el sabor; la forma; las técnicas culinarias; los utensilios de cocina; los topónimos; los antropónimos; las metáforas y los cuentos históricos, tenemos presente dónde residen las dificultades de la traducción.

Con el objetivo de superar dichos obstáculos, se tienen que aplicar unas técnicas de traducciones adecuadas, en el *capítulo 2* del presente trabajo, analizamos las siguientes: traducción literal, descripción, ampliación, generalización, particularización, préstamo, adaptación, reducción y transposición con unos ejemplos concretos. Es más, se exponen dos factores que influyen la elección de las técnicas: los culturemas; medios y destinatarios. Completando lo anterior, se puede detectar la importancia de la aplicación pertinente de las técnicas.

A continuación, introducimos las tres herramientas de TA más conocidas del mundo: Google Translate, Bing Translator y Baidu Translate en el *capítulo 3.1* . Es más,

presentamos una lista de 50 platos chinos elegidos (sus nombres originales chinos y las tres traducciones producidas por los tres motores) para realizar una encuesta. Después de analizar los resultados de ésta, observamos que Bing Translator ha sido la herramienta más elegida en este caso, tanto de acuerdo con los platos como por los participantes.

*En el capítulo 3.2 -3.7*, analizamos las traducciones de preferencia de los 20 platos seleccionados dentro de los 50, y realizamos una comparación entre ellas y mis opiniones. En dicho análisis, estamos enfocando las técnicas de traducción: las que se observan en los resultados de los motores y las que consideramos pertinentes aplicar en las traducciones, y después, propongo mi versión. En el *capítulo 3.7*, a través de una tabla completa de las técnicas de traducción observadas en las propuestas de traducción automática de los 50 platos, se ve con claridad qué técnica se observa en cada plato, así como su porcentaje relativo. La más observada es la traducción literal, seguida de la generalización y del préstamo.

En resumen, la traducción de la gastronomía china podrá parecer a priori fácil de traducir con la traducción automática porque el vocabulario es general y no especializado (nombres de ingredientes, técnicas culinarias, etc.). Sin embargo, en este trabajo se ha demostrado que en los nombres de platos chinos se esconden muchas referencias culturales a personajes históricos, leyendas, metáforas y lugares geográficos, etc., lo cual deberá reflejarse también en las traducciones automáticas o bien no utilizar este tipo de traducciones.

Los traductores, sobre todo, deben conocer las técnicas de traducción y saber observar cómo aparecen en las opciones de los traductores automáticos para decidir qué técnica hay que aplicar en cada caso y corregir la traducción automática.

Con todo, hasta ahora, la traducción automática puede ser una ayuda para los turistas para tener una idea general de un plato (conocer el ingrediente principal), pero en ningún caso deberá ser utilizada por el restaurante para traducir el menú.

## Bibliografía

CASAS-TOST, Helena; FUSTEGUERES I ROSICH, Sílvia; Qu Xianghong; ROVIRA-ESTEVA, Sara; VARGAS-URPI, Mireia. 2015. *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*. Adeli Ediciones. ISBN 978-84-940818-7-3.

CAO, Xueqin; GAO, E. 1988-2005. *Sueño en el pabellón rojo: memorias de una roca*. Tomo 1 y 2. Traducción de TU XI; edición revisada, corregida y anotada por ZHAO Zhenjing; JOSÉ ANTONIO GARCÍA SÁNCHEZ. Granada: Universidad de Granada; Beijing: Ediciones en Lenguas extranjeras de Pekín. ISBN 83-338-0764-1 e ISBN 83-338-0765-X.

CHANG Shiru ( ). 2012. ( *Interpretación de español* ). 6ª ed. Beijing: (The Foreign Language Teaching and Research Press). ISBN 978-7-5600-6418-5.

HOLLAND, Mina. 2014. *El altas comestible*. Traducida por OSUNA AGUILAR, Julia. Roca editorial.

HUTCHINS, William John; SOMERS, Harold L. 1995. *Introducción a la traducción automática*. Traducción dirigida por Joseba K. Abaitua Odriozola; traductores: Joseba K. Abaitua Odriozola. Madrid: Visor distribuciones, S.A. ISBN 84-7774-871-3.

LIU Junru. 2013. *La cocina china*. Madrid: Popular. ISBN 978-84-7884-591-0.

L. y M. Landra. 2012. *La cocina china*. Versión Kindle. De Vecchi.

OROZCO JUTORÁN, Mariana. 2016. *Metodología de la traducción directa del inglés al español*. 3.ª ed. Granada: Comares. ISBN 978-84-9045-431-2.

SIRAN, Huang. 2007. *La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual*. [Tesis Doctoral]. Universitat Autònoma de Barcelona.

ZHOU, Jie (周洁). 2014.

*(Introducción a la compensación de las pérdidas en la traducción chino-español de los nombres de los platos chinos)*. [Tesis doctoral]. (Universidad de Estudios Internacionales de Sichuan).

WEBGRAFÍA:

CNET. 2013. Google Translate Now Serves 200 Million People Daily. [Consulta 12 mayo 2017]. Disponible en: <https://www.cnet.com/news/google-translate-now-serves-200-million-people-daily/>

ELHOLANDESPICANTE. 2015. Setas de Paja. [Consulta 11 mayo 2017]. Disponible en: <http://elholandespicante.com/ingredientes/setas-de-paja/>

ES.HUJIANG. 2014. (Meishi Xiyu: Zhexie Zhongguo Caiming Nimen Huishuoma). [Consulta 11 abril 2017]. Disponible en: <http://es.hujiang.com/new/p702704/>

HE, Zhongjun. 2015. Baidu Translate: Research and Products. *Proceedings of the ACL 2015 Fourth Workshop on Hybrid Approaches to Translation (HyTra)*, pp. 61-62. [Consulta 22 abril 2017]. Disponible en: <http://www.aclweb.org/anthology/W15-4110>

MOLINA, Lucía. 2001. *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe - español*. [Consulta 12 abril 2017]. Disponible en: <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5263/lmm1de1.pdf?sequence=1>

MOLINA, Lucía; HURTADO ALBIR, Amparo. 2002. Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta: journal des traducteurs*, 47(4), pp. 498-512. [Consulta 25 abril 2017]. Disponible en: <http://www.erudit.org/fr/revues/meta/2002-v47-n4-meta688/008033ar/>

RAE. 2014. Diccionario de la lengua española. [Consulta 01 abril 2017]. Disponible en: [www.rae.es/](http://www.rae.es/)

UNESCO. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. 2011. El Teatro de Sombras Chino 2011. [Consulta 11 mayo 2017]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/el-teatro-de-sombras-chino-00421>

XINOU.INFO. 2015. (Zhengzongde Xiyuban Zhongguo Caiming Daquan). [Consulta 12 mayo 2017]. Disponible en: <http://xinou.info/%E6%AD%A3%E5%AE%97%E7%9A%84%E8%A5%BF%E8%AF%AD%E7%89%88%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E8%8F%9C%E5%90%8D%E5%A4%A7%E5%85%A8/>



## RECURSOS ENCICLOPÉDICOS DIGITALES:

BAIDU BAIKE. 2017. (Babaoya). [Consulta 8 mayo 2017]. Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E5%85%AB%E5%AE%9D%E9%B8%AD>

BAIDU BAIKE. 2017. (Baidu Traducción Automática). [Consulta 28 abril 2017]. Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E7%99%BE%E5%BA%A6%E6%9C%BA%E5%99%A8%E7%BF%BB%E8%AF%91>

BAIDU BAIKE. 2017. (Baidu Translate). [Consulta 28 abril 2017].

Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E7%99%BE%E5%BA%A6%E7%BF%BB%E8%AF%91>

BAIDU BAIKE. 2017. (Boluo Guluou) . [Consulta 8 mayo 2017].

Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E8%8F%A0%E8%90%9D%E5%92%95%E5%99%9C%E8%82%89>

BAIDU BAIKE. 2017. (Ba Niuroutiao). [Consulta 18 mayo 2017].

Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E6%89%92%E7%89%9B%E8%82%89%E6%9D%A1>

BAIDU BAIKE. 2017. (Baizhan). [Consulta 9 mayo 2017]. Disponible en:

<http://baike.baidu.com/item/%E7%99%BD%E6%96%A9>

BAIDU BAIKE. 2017. (Dengying Niurou). [Consulta 8 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E7%81%AF%E5%BD%B1%E7%89%9B%E8%82%89>

BAIDU BAIKE. 2017. (Duojiang). [Consulta 8 mayo 2017]. Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E5%89%81%E6%A4%92>

BAIDU BAIKE. 2017. (Duojiang Yutou). [Consulta 8 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E5%89%81%E6%A4%92%E9%B1%BC%E5%A4%B4/1171373>

BAIDU BAIKE. 2017. (Hupi Qingjiang). [Consulta 8 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E8%99%8E%E7%9A%AE%E9%9D%92%E6%A4%92>

BAIDU BAIKE. 2017. (Jiachang Doufu). [Consulta 8 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E5%AE%B6%E5%B8%B8%E8%B1%86%E8%85%90>

BAIDU BAIKE. 2017. (Meicai Korou). [Consulta 8 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E6%A2%85%E8%8F%9C%E6%89%A3%E8%82%89>

BAIDU BAIKE. 2017. (Men). [Consulta 9 mayo 2017]. Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E7%84%96>

BAIDU BAIKE. 2017. (Sanxian). [Consulta 8 mayo 2017]. Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%89%E9%B2%9C>

BAIDU BAIKE. 2017. (Técnicas Culinarias). [Consulta 18 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E7%83%B9%E9%A5%AA%E6%8A%80%E6%B3%95>

BAIDU BAIKE. 2017. (Xihu Cuyu). [Consulta 8 mayo 2017]. Disponible  
en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E8%A5%BF%E6%B9%96%E9%86%8B%E9%B1%BC>

BAIDU BAIKE. 2017. (Yangxiezi). [Consulta 11 mayo 2017]. Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E7%BE%8A%E8%9D%8E%E5%AD%90>

BAIDU BAIKE. 2017. (Yuxiang Qiezi). [Consulta 9 mayo 2017].  
Disponible en:  
<http://baike.baidu.com/item/%E9%B1%BC%E9%A6%99%E8%8C%84%E5%AD%90>

BAIDU WENKU. 2015. --- (Zhongguo Meishi Xibanyayu).  
[Consulta 2 mayo 2017]. Disponible en:  
<https://wenku.baidu.com/view/f7837ba950e2524de4187e14.html?re=view>

WIKIPEIDA. 2016. Bing Translator. [Consulta 25 abril 2017]. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Bing\\_Translator](https://es.wikipedia.org/wiki/Bing_Translator)

WIKIPEIDA. 2017. Kebab. [Consulta 29 abril 2017]. Disponible en:  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Kebab>

WIKIPEIDA. 2015. Pollo Escalfado. [Consulta 28 abril 2017]. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Pollo\\_escalfado](https://es.wikipedia.org/wiki/Pollo_escalfado)

WIKIPEIDA. 2017. Traductor de Google. [Consulta 25 abril 2017]. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Traductor\\_de\\_Google](https://es.wikipedia.org/wiki/Traductor_de_Google)

WIKIPEIDA. 2015. Volvariella Volv ácea. [Consulta 27 abril 2017]. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Volvariella\\_volvacea](https://es.wikipedia.org/wiki/Volvariella_volvacea)

## ENLACES DE LAS FOTOS DE PLATOS:

Foto 1: Brochetas de cordero a la parrilla. Enlace: 50

. Disponible en: <http://eladies.sina.com.cn/zc/2013/0325/07091216670.shtml>

Foto 2: Ternera exquisita con cinco especias. Enlace: . Disponible en:

<http://www.xinshipu.com/zuofa/4615>

Foto 3: Pastel de *fuling*. Enlace: . Disponible en:

<http://www.atoomu.com/life/food/cooking/q/MzM4MzIw.shtml>

Foto 4: Cazuela de ternera y patatas. Enlace: ( ) .

Disponible en: <http://www.sbar.com.cn/caipu/64795/>

Foto 5: Estofado de tres verduras. Enlace: ? Disponible en:

<http://www.51dayaji.com/447.html>

Foto 6: Pollo blanco cortado con salsa. Enlace: . Disponible en:

<http://www.baike.com/wiki/%E7%99%BD%E6%96%A9%E9%B8%A1>

Foto 7: Pollo y setas al vapor. Enlace: . Disponible en:

<http://www.xinshipu.com/zuofa/57975>

Foto 8: Pollo Kung Pao. Enlace: . Disponible en:

<http://www.51dayaji.com/7385.html>

Foto 9: Pato crujiente relleno de ocho tesoros. Enlace: . Disponible en:  
[http://www.yjc888333.com.tw/Item\\_id106557.htm](http://www.yjc888333.com.tw/Item_id106557.htm)

Foto 10: Estofado de cordero en cazuelita. Enlace: . Disponible en:  
<http://ys.15.cc/caipu/detail/610938/>

Foto 11: Ternera a las sombras chinas. Enlace:  
. Disponible en: <https://www.haocai777.com/Article/zha/13361.html>

Foto 12: Tocino entreverado con verdura seca en escabeche. Enlace:  
. Disponible en: <http://eat.coco90.com/t73/6411.html>

Foto 13: Berenjena picante. Enlace: . Disponible en:  
<http://www.boohee.com/shiwu/yuxiangqiezi>

Foto 14: Pato laqueado de Beijing. Enlace: . Disponible en:  
[http://www.ahcyw.com/News\\_View.asp?NewsID=281](http://www.ahcyw.com/News_View.asp?NewsID=281)

Foto 15: Pescado agri dulce del Lago Oeste. Enlace: .  
Disponible en: <http://story.kedo.gov.cn/legend/fmh/gdfm/819550.shtml>

Foto 16: Fideos de arroz con tres delicias. Enlace: . Disponible en:  
<http://www.cqtjpx.com/productcat/117.html>

Foto 17: Pimientos verdes salteados. Enlace: : . Disponible  
en: <http://www.drbioshop.com/pttiger/93/>

Foto 18: V étebras de cordero en caldero mongol. Enlace: —

. Disponible en: <http://www.54hcz.com/25010.html>

Foto 19: Cerdo frito y agridulce con piña. Enlace: .

Disponible en: <http://www.jiankang53.com/shiliao/1696.html>

Foto 20: Cabeza de pescado con chile picado. Enlace:

. Disponible en: <https://m.haocai777.com/Article/zhengcai/12901.html>

Encuesta:

29/5/2017

中国菜名的机器翻译 Traducción de los nombres de los platos chinos realizada por herramientas de traducción automática

## 中国菜名的机器翻译 Traducción de los nombres de los platos chinos realizada por herramientas de traducción automática

亲爱的同学，你好：

本问卷用于硕士论文的研究，意在调查三种机器翻译系统：谷歌翻译、百度翻译和必应翻译对中国菜名翻译的效果。问卷共有50题，代表50个菜名。每一题都有三个选项，这些选项由这三个机器翻译出来的西班牙语译名组成，顺序已被打乱。请根据你的判断，选出你认为最好的一个译名。问卷填写结束后，请勿修改你的答案。

你的参与将对本研究提供莫大的帮助，衷心谢谢你的配合！

Queridos compañeros:

Esta encuesta se aplicará en una tesis del Máster, con el objetivo de realizar un estudio comparativo de la traducción de platos chinos con las siguientes herramientas de traducción automática: Google Translate, Baidu Translate y Bing Translator y conocer cuál es el mejor motor para la combinación chino-español. La encuesta abarca 50 cuestiones (50 nombres de platos chinos). Cada cuestión incluye tres opciones, que consisten en tres traducciones al español realizadas por las tres herramientas mencionadas. Elige sólo una traducción que te parece la mejor. Muchísimas gracias por tu cooperación y ayuda.

Facultad de Traducción e Interpretación, Universidad Autónoma de Barcelona (巴塞罗那自治大学翻译系)

硕士研究生: 张昕钰 (Zhang Xinyu)

\*必填

1. 羊蝎子 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Yang Xiezai  
☐ Escorpión de ovejas  
☐ Ovejas

2. 刀削面 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Toshomen  
☐ Afeitado  
☐ Fideos de cuchillo

3. 剁椒鱼头 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ La mayoría  
☐ Cabeza de pescado  
☐ Cabeza de pescado estofado con ají picado

4. 梅菜扣肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ La carne con verduras  
☐ Ciruelo plato Kourou  
☐ Carne de cerdo en escabeche



## 5. 烤羊肉串 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Brocheta de cordero
- ☐ Kebabs
- ☐ Pinchos de cordero a la parrilla

## 6. 鱼香肉丝 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ De cerdo con sabor a pescado
- ☐ Carne de cerdo deshebrada con salsa de pescado
- ☐ La carne de cerdo

## 7. 火锅 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Caliente
- ☐ Pote caliente
- ☐ Plato de pinzón

## 8. 五香牛肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Temera con especias
- ☐ Carne especiada
- ☐ La carne de vacuno

## 9. 香辣小龙虾 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Langosta picante
- ☐ Picante de cangrejo
- ☐ Cangrejos picantes

## 10. 鱼香茄子 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Berenjenas con salsa de pescado
- ☐ Berenjenas con salsa de ajo
- ☐ Berenjena con sabor a pescado

## 11. 扒牛肉条 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Con tiras de carne de vacuno
- ☐ Carne a la parrilla
- ☐ Tiras de buey a la parrilla

## 12. 爆炒腰花 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Riñón Stir
- ☐ Saltear los riñones
- ☐ Riñones salteados

## 13. 东坡肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Carne de cerdo
- ☐ Carne de Dongpo
- ☐ Este ascenso de la carne

## 14. 宫保鸡丁 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pollo de Kung Pao
- ☐ Kung Pao
- ☐ Pollo Kung Pao

## 15. 贵妃鸡翅 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Royal Wings
- ☐ Alitas de pollo Guifei
- ☐ Alitas de pollo real

## 16. 东坡肘子 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Cerdo Dongpo
- ☐ Dongpo codos
- ☐ Cerdo de Dongpo

## 17. 虎皮青椒 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pimiento Tiger green
- ☐ Tigre de pimiento verde
- ☐ Tigre piel verde pimienta

## 18. 三鲜米线 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Sam Sun fideos
- ☐ Fideos de arroz con mariscos
- ☐ Fideos de mariscos surtidos

## 19. 阳澄湖大闸蟹 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Lago Yangcheng cangrejos peludos
- ☐ Yangcheng Lago cangrejos peludos
- ☐ Lago cangrejo

## 20. 北京烤鸭 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pato asado de Pekín
- ☐ El pato de Pekín
- ☐ Pato laqueado de Beijing

## 21. 道口烧鸡 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Cruce de pollo
- ☐ El pollo asado
- ☐ Pollo asado con cruce

## 22. 金华火腿 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Jinhua ham
- ☐ Jamón de Jinhua
- ☐ El jamón

## 23. 干锅肥肠 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ La olla de intestino
- ☐ Caldo guisado en olla seca
- ☐ Caldo de plancha

## 24. 罐焖羊肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Cordero guisado con maceta
- ☐ Cordero estofada
- ☐ Estofado de cordero

## 25. 茯苓饼 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Fuling pastel
- ☐ Pastel de Poria
- ☐ Pastel de Fuling

## 26. 粤式清蒸鱼 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pescado al vapor Cantonés
- ☐ Cantones de pescado al vapor
- ☐ Pescado al vapor estilo cantonés

## 27. 红烧牛肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Estofado temera con salsa de soja
- ☐ Estofado de temera
- ☐ Estofado de carne de vacuno

## 28. 烤羊排 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Costillas de cordero
- ☐ Chuletas de cordero a la parrilla
- ☐ Asado de cordero

## 29. 西红柿炒蛋 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Tomate frito
- ☐ Tomate huevos revueltos
- ☐ Huevos revueltos con tomates

## 30. 耗油牛肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ El consumo de la carne de vacuno
- ☐ Gasolina que se consume carne de res
- ☐ Temera con salsa de ostras

## 31. 西湖醋鱼 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ West Lake vinagre pescado
- ☐ El pescado en vinagre
- ☐ Xihucuyu

## 32. 脆皮八宝鸭 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Ocho pato crujiente
- ☐ Crujiente de pato con ocho tesoros
- ☐ Crujiente de pato relleno

## 33. 家常豆腐 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Tofu hecho en casa
- ☐ Tofu
- ☐ Tofu casero

## 34. 叫花鸡 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ mendigo pollo
- ☐ Es pollo
- ☐ Llame al pollo de flor

## 35. 干煸牛肉丝 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Salteado rallado temera con salsa de seco
- ☐ Temera stir seca
- ☐ Carne desmechada W

## 36. 灯影牛肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Carne de sombra
- ☐ Luces en la carne de vacuno
- ☐ Estofado de carne de vacuno

## 37. 土豆牛腩煲 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Olla solomillo patata
- ☐ Falda de temera estofada con patatas
- ☐ Filete con papas

## 38. 草菇蒸鸡 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pollo con champiñones
- ☐ Pollo al vapor con seta de paja
- ☐ Setas al vapor

## 39. 重庆火锅 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Hot Potatoes de Chongqing
- ☐ Olla caliente Chongqing
- ☐ Chongqing hotpot

## 40. 菠萝咕嚕肉 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Piña y amarga la carne
- ☐ Piña agri dulce
- ☐ Piña cerdo agri dulce

## 41. 拍黄瓜 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Sesión de pepino
- ☐ Pepinos
- ☐ De pepino

## 42. 白斩鸡 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Pollo frío en rodajas
- ☐ Pollo cocido
- ☐ Pollo

## 43. 新疆大盘鸡 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Xinjiang pollo salteado picante
- ☐ Mercado de Xinjiang pollo
- ☐ En el mercado de pollo

## 44. 手抓饼 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Torta de apretón de mano
- ☐ Torta de embrague
- ☐ Mano pastel

## 45. 醋溜鱼片 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Peces agria
- ☐ Filetes de pescado en salsa agri dulce
- ☐ Rebanadas de filete de pescado con vinagre

## 46. 藕粉桂花糖糕 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Osmanthus raíz de loto torta de almidón de azúcar
- ☐ Almidón de raíz de loto Osmanthus dulce caramelo pastel
- ☐ Almidón dulce de azúcar

29/5/2017

中国菜名的机器翻译 Traducción de los nombres de los platos chinos realizada por herramientas de traducción automática

47. 松瓤鹅油卷 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Rollos de aceite de ganso relleno suelto
- ☐ El volumen de carne de ganso de aceite de pino
- ☐ Volumen de aceite de pino carne de gallina

48. 地三鲜 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Sam Sun
- ☐ Tres verduras
- ☐ Los manjares de la tierra

49. 盐水鸭 \*

请仅选择一个答案。


- ☐ Pato
- ☐ Pato salado
- ☐ salado

50. 佛跳墙 \*

请仅选择一个答案。

- ☐ Salto de Buda
- ☐ Pretenders
- ☐ Buda saltando

技术提供:

 Google Forms